

Les Bonnes Bouches - Sancerre Rouge



Cépage : Pinot Noir

Terroir : Argilo-calcaire

Un vin fin bien représentatif du Pinot Noir de la région de Sancerre, voilà ce que nous offre cette cuvée.

Ce vin aux connotations caractéristiques de fruits rouges (cerises, griottes...) est subtilement boisé.

En bouche, il est d'une agréable rondeur, très charmeur, et laisse apparaître une belle astringence (tannins issus du raisin mais aussi l'élevage en fûts de chêne) assurant le vieillissement pendant 8 à 10 années.

Ce vin provient de la fermentation des raisins en cuves (12 jours de macération) entre 26 et 32°C. Quotidiennement, nous effectuons deux remontages assortis d'un pigeage pendant la fermentation alcoolique afin d'extraire un maximum de couleur et de tannins renfermés dans la pellicule du raisin. Dès que la fermentation malo-lactique est achevée, le vin est élevé pendant 6 à 8 mois en fûts de chêne de Tronçais renouvelés par tiers chaque année.

Son amplitude aromatique saura mettre en valeur vos viandes blanches ainsi que vos viandes rouges braisées ou poêlées.

