

La Bourgeoise - Sancerre rouge



Cépage : Pinot Noir

Terroir : Silex

« La Bourgeoise » est une sélection de très vieilles vignes de Pinot Noir plantées sur des sols argilo-siliceux d'exposition sud-ouest.

Ce vin de couleur rubis grenat développe des arômes de fruits rouges très mûrs (griottes, pruneaux...) légèrement vanillés.

D'une grande concentration (vieilles vignes à petit rendement), cette cuvée montre une structure plaisante assurant un avenir très prometteur.

Dans des conditions idéales, ce vin pourra voir la prochaine décennie... voire plus.

La fermentation alcoolique s'effectue en cuves (10 à 14 jours) entre 24 et 32°C. Pendant ce temps, les raisins sont pigés et le jus remonté 2 fois par jour pour casser le chapeau de marc afin d'extraire un maximum de matières colorantes et de tannins. La fermentation malolactique se déroule en fûts de 228 L (chêne de Tronçais). Lorsqu'elle est achevée, le vin est soutiré et élevé dans ces mêmes fûts pendant 10 à 12 mois.

Ce vin de Pinot Noir a une très belle puissance, son développement en bouche est remarquable. Il demandera donc une cuisine assez corsée et bien épicée.

Accompagnez-le donc de petits gibiers ou de viandes rouges marinées.

« Cailles confites aux raisins de Corinthe jus au romarin », « Roulé d'agneau et poêlée de cèpes du pays ».

