



SANCERRE - COTEAUX DU GIENNOIS
POUILLY FUMÉ



SANCERRE Rouge Domaine des Clairneaux – 2017

D'une robe rouge brillante aux reflets grenats, ce Sancerre rouge s'ouvre sur un nez de petits fruits rouges telles que la cerise et les griottes.

La bouche est légère, peu tannique, toute en douceur. La présence de fruits rouges en bouche est incontestable.



Friand, gourmand et douceur...



ACCORDS METS-VINS

Ce Sancerre rouge illustre les vertus du pinot noir.

Ferme, plein et long en bouche, ces qualités seront idéalement mises en valeur avec des viandes blanches : lapins et volailles en sauce.



*AOP Sancerre Rouge
Centre Val de Loire
Domaine des Clairneaux*

DÉTAILS

LE MILLÉSIME

Le millésime 2017 s'inscrit dans la série des millésimes précoces. Avec, à la sortie de l'hiver, des températures dignes d'une fin de printemps, la nature s'est emballée. Cette avance sera conservée jusqu'aux vendanges malgré une saison viticole marquée par une météo contrastée selon les mois et les secteurs. Au final un millésime 2017 sur la gourmandise.

SITUATION

Situé sur les bords de la Loire, à l'est de Bourges, le vignoble de Sancerre s'étend sur 2770 hectares.

VINIFICATION

La fermentation alcoolique s'effectue en cuves (10 à 14 jours) entre 26 et 32 °C. Pendant ce temps, le jus remonté 2 à 3 fois par jour pour casser le chapeau de marc afin d'extraire un maximum de matières colorantes et de tannins.

ÉLEVAGE

La fermentation malo-lactique se déroule en cuve et en fûts de 228 l (chêne de Tronçais). Lorsqu'elle est achevée, le vin est soutiré puis élevé pendant 10 à 12 mois.

TERROIR

Les vignes de notre Sancerre Rouge sont plantées sur le village de Sainte-Gemme en Sancerrois dans le Centre-Loire. Ces sols sont composés d'argilo-calcaire.

Ce terroir typique pour les pinot Noir apporte complexité et qualité au vin.

CÉPAGES

Pinot Noir : 100%

AVIS ET RÉCOMPENSES



13/20

« En rouge, on est gourmand et croquant. »

Guide Bettane et Desseuve des vins de France

01/11/2017