



SANCERRE - COTEAUX DU GIENNOIS
POUILLY FUMÉ



SANCERRE Blanc La Croix Renaud – 2016

Inspiré par la richesse de nos terroirs, cette cuvée de Sancerre rouge possède une robe intense aux reflets brillants. Ce vin complexe et subtil dévoile des arômes délicats de fruits confits et de fruits des bois auxquels s'ajoutent des notes toastées.

« La Croix Renaud » est riche en bouche. Ce vin d'une grande élégance ravira les palais les plus raffinés.



Robe intense aux reflets brillants.



ACCORDS METS-VINS

Ses qualités seront idéalement mises en valeur avec des viandes blanches en sauce et avec la plupart des fromages comme le Brie et le Reblochon. Il se mariera également très bien avec un pavé de biche.



*AOP Sancerre Rouge
Centre Val de Loire
La Croix Renaud*

DÉTAILS

LE MILLÉSIME

2016 en Centre-Loire : Les conditions climatiques ont été difficiles : pluies, humidité, gel, échaudage,... Il aura fallu beaucoup de sang froid pour arriver, grâce à un petit sursaut de la nature, à élaborer un très beau millésime.

Le Centre-Loire, comme toute région septentrionale, a des effets millésime marqués. Comme tous les millésimes tardifs, la fraîcheur et les arômes de fruits dominant.

SITUATION

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

VINIFICATION

Pour éviter d'endommager les grappes, un grand soin a été pris durant les vendanges. Une macération à froid a précédé la fermentation pour un total de 16 jours de vinification. Durant ce processus, le moût est remonté deux fois par jour afin d'extraire un maximum de matières colorantes et de tanins.

ÉLEVAGE

100 % de la fermentation malolactique a eu lieu en barriques pendant une période de 3 mois. Le vin est ensuite resté 9 mois en fûts de chêne français provenant de différents tonneliers afin de lui arrondir ses tanins et lui permettre une oxygénation naturelle.

TERROIR

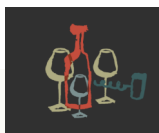
Ce vin est issu de la première parcelle du domaine à avoir été plantée en pinot noir, dans les années 1980 sur une parcelle argilo-calcaire. Nous avons souhaité mettre en avant la complexité de ce terroir si particulier de Sainte Gemme.

« Anecdote » : Au fil des années et avec le patois berrichon, les mots se raccourcissent. Ainsi, la « Croix Renaud » est devenue les « Clairneaux ». C'est ce nom qui resta en mémoire d'où le nom « Domaine des Clairneaux ».

CÉPAGES

Pinot Noir : 100%

AVIS ET RÉCOMPENSES



« Robe d'un grenat très lumineux; nez de gelée de griotte teintée de thym et de sauge. Bouche élégante aux tanins délicats qui font comme une frise au fruité raffiné. La structure aérienne et la fraîcheur bien maîtrisée renforce encore l'impression de pureté, de dessin bien défini. Vin est issu de la première parcelle du domaine à avoir été plantée en Pinot Noir dans les années 1980. »

9 MOBNZTOXY [Z` ý 4 Qby Lalau
In vino veritas, 06/11/2017



15.5/20

« En rouge, on est croquant et gourmand. »

Guide Bettane et Desseauve des vins de France
01/11/2017