

Sancerre Rouge Domaine Crochet

Sancerre Rouge

INFORMATION

Appellation : Domaine Crochet

Cépage : Pinot Noir

Alcool : 13%

Certification :

VINIFICATION

Méthode : Vendange manuelle

Macération à froid et cuvaison de 25 jour

Fermentation avec contrôle des températures

Levurage partiel (levures indigènes)

Vieillissement en fûts de chêne pendant 1 an pour 30% de la récolte / les 70% restants sont élevés en cuves inox thermo-régulées jusqu'à la mise en bouteille

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : Cart 6 btl



TERROIR

Région Viticole : sur la commune de Crézancy-en-Sancerre

Surface : 10 ha

Type de sol : Calcaire, Argilo-calcaire

Climat : tempéré océanique

DÉGUSTATION

Œil : Ce Sancerre rouge à la robe rubis intense.

Nez : Il libère des senteurs de fruits rouges bien mûrs (cerise, cassis) associées à des notes épicées et boisées.

Bouche : Ferme en attaque, la bouche est solide, structurée par des tannins puissants mais fondus. La persistance des saveurs fruitées est remarquablement longue.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 14-16°C

Accords mets et vins :

Viandes rouges

Gibiers

Volailles en sauce ou bien grillées

Fromages comme le crottin de Chavignol

Garde : GARDE : 5 à 7 ans

