

# SANCERRE ROUGE Origine

---



**Cépage** : Pinot Noir.

**Densité** : 8000 pieds/ha.

**Age des vignes** : 30 ans en moyenne.

**Sols** : Argilo-calcaires et argilo-limoneux (Portlandien).

**Entretien du sol** : enherbement sur la majorité du vignoble et travail du sol (labours, binages) permettant le respect de nos terroirs et de l'environnement.

**Travaux en vert** : ébourgeonnages et vendanges en vert afin de supprimer la végétation excessive et de réguler les rendements.

**Rendements** : 40 à 50 hl/ha.

**Vinification et élevage** : tri de la vendange puis éraflage. Macération pré-fermentaire à froid de quelques jours puis fermentation alcoolique avec contrôle des températures. Pigeages et/ou remontages plus ou moins fréquents et durée de macération de 20 à 30 jours selon le millésime. Fermentation malolactique naturelle en cuve bois et en demi-muids (fûts de 600 litres) suivie d'un élevage de 10 à 12 mois.

Mise en bouteilles sans collage, ni filtration.