

# SANCERRE ROUGE Grande Côte de la Vallée

---



**Cépage** : Pinot Noir.

**Densité** : 8000 pieds/ha.

**Année de plantation** : 1999.

**Sol** : Argilo-calcaire à limons (Portlandien). Sous-sol calcaire.

La cuvée « Grande Côte de la Vallée » est une sélection parcellaire, exposition plein Sud.

**Entretien du sol** : parcelle enherbée et travail du sol sous le rang (labours) 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** : 30 à 40 hl/ha.

**Vinification et élevage** : tri de la vendange puis éraflage. Macération pré-fermentaire à froid de quelques jours puis fermentation alcoolique en cuve bois tronconique avec contrôle des températures. Durée de macération de 3 à 5 semaines selon le millésime.

Fermentation malolactique naturelle en demi-muids (fûts de 600 litres) neufs à 2 vins selon le millésime suivie d'un élevage de 12 mois minimum.

Mise en bouteilles sans collage, ni filtration.