



SANCERRE ROUGE

Origine

Cépage

Pinot noir.

Densité

8000 pieds/ha.

Age des vignes

35 ans en moyenne.

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

Entretien du sol : enherbement sur la totalité 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 : 35 à 45 hl/ha.

Vinification et élevage : tri de la vendange puis éraflage total ou partiel selon le millésime. 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.

