

Eric Louis

SANCERRE ROUGE



CÉPAGE: 100% Pinot Noir

GRAPE VARIETY: 100% Pinot Noir

SOL: sols argilo-calcaires

SOIL: clay-limestone soils

VINIFICATION: Une macération pré-fermentée à froid de 72 heures à 6°C a lieu et encourage la extraction des couleurs et des tanins. Ensuite, le vin fermente pendant 18 jours de 18°C à 25°C. Le «pigeage» et le «remontage» (remontage) sont effectués deux fois par jour afin de extraire la couleur, les tanins et les arômes intenses... Une partie du vin est vieillit en cuves inox et l'autre partie en fûts de chêne (des forêts locales de Tronçais et Bertranges) pendant 9 mois où il subit son fermentation malolactique.

VINIFICATION: A 72 hours pre-fermented cold maceration at 6°C takes place and encourages the extraction of colors and tannins. Then, the wine ferments for 18 days from 18°C to 25°C. The "pigeage" and the "pumping over" (pumping over) are carried out twice a day in order to extract the color, tannins and intense aromas... Part of the wine is aged in stainless steel tanks and the other part in oak barrels (from the local forests of Tronçais and Bertranges) for 9 months where it undergoes its malolactic fermentation.

DEGUSTATION:

DEGUSTATION:

Œil: Belle robe rouge rubis

Eye: Beautiful ruby red color

Nez: Nez charmeur de fruits rouges, fruits noirs et épices

Nose: Charming nose of red fruits, black fruits and spices

Bouche: Attaque vive aux notes de fruits rouges. Belle longueur en bouche (fruits noirs, épices et subtiles notes boisées). Olive noire en fin de bouche.

Palate: Lively attack with notes of red fruit. Long finish on the palate (black fruit, spices and subtle woody notes). Black olive on the finish.

Accompagne parfaitement de nombreux plats : poissons, les gibiers à plumes, le lapin, le veau... et aussi vos plateaux de charcuterie.

Perfect with many dishes: fish, game birds, rabbit, veal ... and also your charcuterie platters.

ABV: 13%

ABV: 13%