BACCHUS VIN

Sancerre

Alliance rouge

CÉPAGE: 100% Pinot Noir

TERROIR: Majoritairement calcaire à 80% et marnes argilo-calcaires

SUPERFICIE: 2 hectares

ÂGE DES VIGNES: 35 ans en moyenne

MÉTHODE DE CULTURE: Certifié Bio, pratique de Biodynamie, travail du sol, maîtrise des rendements

VENDANGE: Récolte manuelle

VINIFICATION: Fermentation en cuves inox thermorégulées. Elevage de 80% du volume en fûts de chêne de 500L

DEGUSTATION

Un vin équilibré subtilement boisé, aux arômes caractéristiques de petits fruits rouges (cerise, griotte).

Une robe grenat avec des nuances violettes..

ACCORD METS ET VINS: Volaille rôtie ou grillée : poulet rôti, pintade, ou suprême de dinde

GRAPES: 100% Pinot Noir

TERROIR: Mainly 80% limestone and clay-limestone marl

AREA: 2 hectares

AGE OF THE VINES: An average of 35 years

CULTIVATION METHOD: Certified organic, Biodynamic practices, tillage control of yields, manual leaf removal

HARVEST: Harvesting by hand

VINIFICATION: Fermentation in temperature-controlled stainless steel vats. Aging of 80% of the volume in 500L oak barrels

TASTING

A balanced, subtly oaky wine with characteristic aromas of red berries (cherry, Morello cherry).

A garnet-red colour with hints of violet.

PAIRING: Roasted or grilled poultry: roast chicken, guinea fowl, or turkey breast