



Sancerre

L'Esprit rouge



CÉPAGE: 100% Pinot Noir

GRAPES: 100% Pinot Noir

TERROIR: Majoritairement « Marnes » argilo-calcaires 100%

TERROIR: Mainly “Marl” clay-limestone 100%

SUPERFICIE: 0,4 hectare

AREA: 0,4 hectare

ÂGE DES VIGNES: 40 ans en moyenne

AGE OF THE VINES: An average of 40 years

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

CULTIVATION METHOD: Certified organic, Biodynamic practices, tillage, yield control

VENDANGE: Récolte manuelle et sélection des meilleurs raisins

HARVEST: Harvesting by hand and grape selection

VINIFICATION: Fermentation thermorégulée. Elevage en cuve tronconique et fûts de chêne (12 mois)

VINIFICATION: Temperature-controlled fermentation. Aging in truncated cone-shaped vats and oak barrels (12 months)

DEGUSTATION

La robe est rubis avec des reflets grenat.

TASTING

Le nez révèle des arômes boisés sans excès, mêlés aux notes fruitées caractéristiques du pinot noir (cerise, griotte, cuir).

The colour is ruby with garnet highlights.

The nose reveals woody aromas without excess, mixed with the fruity notes characteristic of Pinot Noir (cherry, morello cherry, leather).

La bouche est ronde et généreuse avec des tannins fermes garants d'un bon potentiel d'évolution.

The palate is round and generous with firm tannins guaranteeing good potential for evolution.

ACCORD METS ET VINS: Filets mignons de porcs, Carré d'agneau avec une croûte d'herbes

PAIRING: Pork tenderloins, Rack of lamb with a herb crust