

Fiche technique



2023

Sancerre rosé

La Louée

Caractéristiques du vignoble

- *Situation : sur les villages de Bué à 50%, également sur les villages de Sancerre, Amigny et Montigny.*
- *Encépagement : 100% Pinot Noir.*
- *Constitution du sol : assise géologique de l'ère secondaire, de formation jurassique. On trouve 2 types de sols : 70% de sols argilo-calcaires (marnes Kimméridgiennes) et 30% de sols argilo-calcaires (appelés « caillottes »).*
- *Densité de plantation : 6500/7000 pieds à l'hectare.*
- *Pratiques culturales : viticulture raisonnée. 70% de notre vignoble est enherbé. Binage fractionné ou total selon les parcelles. Taille Guyot Simple ou Poussard.*

Caractéristiques du vin

- *Vin rosé – Vin tranquille – Vin sec*
- *Appellation d'Origine Contrôlée Sancerre*
- *Désignation commerciale : Sancerre rosé La Louée*
- *Période de vendanges : 14 septembre 2023*
- *Contenances : 75cl*

Vinification

- *Tri sur table*
- *Acheminement de la vendange par tapis*

- *Pressurage direct, pneumatique, lent et doux*
- *Débourbage statique des moûts*
- *Fermentation alcoolique en cuves thermo-régulées*
- *Durée de fermentation de 2 à 3 semaines*
- *Elevage sur lies fines*
- *Soutirage puis filtration sur Kielselgur*
- *Mis en bouteille : février 2024*

Dégustation

L'œil : *Teinte rose saumonée, robe brillante*

Le nez : *Tendre et délicat, fin, fruité, arômes d'orange et de pamplemousse*

La bouche : *Attaque franche, fraîche et souple, Palais équilibré, sur le fruit. Notes d'agrumes.*

Belle finale

Quelques conseils

- *Température de service : 9-10°C.*
- *Longévité : de 2 à 3 ans. Vin fruité et d'une grande fraîcheur, très agréable à déguster jeune.*
- *Suggestions d'accompagnement : apéritif. Peut aisément accompagner tout un repas. Idéal avec les plats épicés et exotiques (cuisine asiatique particulièrement). Viandes blanches et barbecues.*