

# FICHE TECHNIQUE

2018

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 : du 17 au 20 septembre 2018.*
- *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 Kielsegur*
- *Mis en bouteille fin février 2019*

## 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.*