

FICHE TECHNIQUE

2017

SANCERRE ROUGE

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 calcaires.
- *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 Pousard.

CARACTÉRISTIQUES DU VIN

- *Vin rouge* – *Vin tranquille*.
- *Appellation d'Origine Contrôlée Sancerre*.
- *Désignation commerciale* : Sancerre rouge La Louée.
- *Période de vendanges* : du 16 au 18 septembre 2017.
- *Contenances* : 37,5cl, 75cl, 150cl.

VINIFICATION

- *Tri sur table et égrappage*
- *Macération durant 3 semaines environ sous température contrôlée*

- *Remontages quotidiens*
- *Jus de goutte et jus de presse séparés au décuve, assemblés après la fermentation malolactique*
- *Elevage 60% en fûts, 40% en cuve*
- *Soutirage et assemblage en novembre 2018*
- *Elevage en cuve avant mise en bouteille*
- *Mise en bouteille en décembre 2018*

DÉGUSTATION

- L'œil** : Robe rouge grenat, riche en reflets
- Le nez** : Arômes de fruits rouges, cerise et cassis
- La bouche** : Fruitée, riche et structurée, aux saveurs de fruits rouges, griotte et framboise

QUELQUES CONSEILS

- *Température de service* : 16-18°C.
- *Longévité* : se libère après plusieurs mois de bouteille. De 3 à 8 ans dans les grands millésimes.
- *Suggestions d'accompagnement* : viandes grillées et rôties, petits gibiers. Tous les fromages.