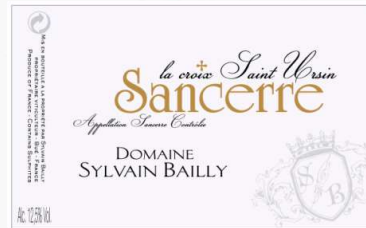


FICHE TECHNIQUE

2017

SANCERRE ROUGE

LA CROIX SAINT URSIN



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 Croix Saint Ursin*
- *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.*