



SANCERRE ROUGE LE CONNÉTABLE 2022

Velouté et complexité pour ce Grand Pinot Noir.



VIGNOBLE

Terroir : marnes argilo-calcaires
Cépage : Pinot noir
Surface : 1,5 ha
Âge des vignes : 30 ans
Culture raisonnée : travail des sols



CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : Doux avec quelques gelées
Printemps : Précoce et chaud
Été : Sec et caniculaire
Automne : Chaud et pluvieux

Date de vendanges

Début septembre



VINIFICATION

Vendanges : manuelles
Fermentation : en cuve inox thermo-régulée avec remontages et délestage
Macération de 18 jours
Élevage : 11 mois en fûts de chêne des forêts des Bertranges et de St Palais



NOTE DE DÉGUSTATION

Robe rubis profond. Nez intense et complexe de petits fruits noirs et de griottes sur un fond discrètement boisé aux touches balsamiques et cacaoées. La bouche combine richesse, complexité et élégance, avec un bel équilibre porté par une jolie trame tannique. La palette de petits fruits noirs s'enrichit de notes de cacao, de réglisse, et de subtiles notes boisées.



ACCORDS METS & VINS

Ce vin révélera tout son éclat avec une belle pièce de bœuf grillée, une volaille farcie ou encore un risotto aux copeaux de truffe.

Température de service : 14° à 16° C.

