



Sancerre rouge Naudet

ROU151

Historique

Face aux magnifiques collines de Sancerre, dans un petit village au cœur du vignoble, se trouve le Domaine Naudet, une propriété familiale où la passion du vin se transmet depuis quatre générations. Aujourd'hui, c'est Michel Naudet, représentant de la quatrième génération, qui veille sur les 16 hectares du domaine. Le vignoble compte 12,5 hectares de sauvignon blanc et 3,5 hectares de pinot noir, répartis sur trois terroirs aux personnalités bien distinctes. Les Terres Blanches, aux sols argilo-calcaires, donnent naissance à des vins puissants et généreux.

Les Terres Caillottes, plus riches en pierres, apportent finesse, fraîcheur et un magnifique caractère fruité. Enfin, les Terres de Silex, composées de sols sablonneux parsemés de silex, confèrent aux vins une signature unique : un bouquet précis, une délicate expression minérale et ces fameuses notes de pierre qui font la typicité du terroir.

Reconnaissance

Pays	France	Producteur	Domaine Naudet
Région vinicole	Loire	Cépage(s)	pinot noir
Appellation	AOC Sancerre	Conservation	5-6 ans
Service	17°C		

Description

Oeil	Rubis franc avec de belles nuances violettes
Nez	Nez intense sur un bouquet plutôt cerise et griotte
Bouche	L'attaque est souple, on retrouve les notes de fruits rouges, les tanins sont bien présents et harmonieux. Bonne longueur.
Accord mets/vin	Vin rouge souple et léger s'accorde avec des viandes blanches (veau, volailles, lapin...) et plus frais avec un poisson. Egalement avec le fromage.
Commentaires	Vendanges manuelle Les raisins subissent une macération pré-fermentaire à froid pour extraire la couleur et les arômes de fruits rouges, suivie d'une fermentation en cuves thermorégulées avec des remontages réguliers mais délicats pour ne pas durcir les tanins. Généralement élevé en cuves inox (parfois avec un passage partiel en fûts selon les millésimes).
En une ligne	Un Sancerre rouge d'une grande finesse, qui séduit par l'éclat de ses petits fruits rouges et sa structure soyeuse.