



## Sancerre rouge Naudet

ROU151

### Historique

### Reconnaissance

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

### Description

<b>Oeil</b>	Rubis franc avec de belles nuances violettes
<b>Nez</b>	Nez intense sur un bouquet plutôt cerise et griotte
<b>Bouche</b>	L'attaque est souple, on retrouve les notes de fruits rouges, les tanins sont bien présents et harmonieux. Bonne longueur.
<b>Accord mets/vin</b>	Vin rouge souple et léger s'accorde avec des viandes blanches (veau, volailles, lapin...) et plus frais avec un poisson. Egalement avec le fromage.
<b>Commentaires</b>	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).
<b>En une ligne</b>	Un Sancerre rouge d'une grande finesse, qui séduit par l'éclat de ses petits fruits rouges et sa structure soyeuse.