



20 Rue Des Manoirs, Suite 202  
Charlemagne, Québec, J5Z 5H3

Roucet.com  
info@roucet.com

Téléphone: 1 450 582-2882  
Sans frais: 1 800 204-2918  
Télécopieur: 1 450 582-5557



## ● Sancerre rouge

ROU515

### Historique

La vigneronne Annick Tinel a une idée forte en tête, celle de produire le vin le plus authentique qu'il soit. Pour cela elle a instauré une politique de culture raisonnée et respectueuse de la vigne, du terroir et de l'environnement. Travail du sol, amendement uniquement organique, autorisé en culture biologique, sans insecticide ; utilisation de Raks (appelée aussi confusion sexuelle) qui permet d'éviter les traitements chimiques. Les rendements y sont très bas pour aller chercher le maximum d'identité de chaque pied de vigne.

### Reconnaissance

Coup de cœur à plusieurs reprises dans : Revue des vins de France, Guide Hachette et Bettane & Desseauve.

<b>Pays</b>	France	<b>Producteur</b>	Domaine Tinel-Blondelet
<b>Région viticole</b>	Loire	<b>Cépage(s)</b>	100% pinot noir
<b>Appellation</b>	Sancerre	<b>Conservation</b>	de 5 à 6 ans
<b>Service</b>	14°C		

### Description

#### Oeil

Robe rouge vif et brillante

#### Nez

Nez Léger et fruité. Arômes de fruits rouges (framboises, cerises, cassis, selon les millésimes).

#### Bouche

La bouche est franche, généreuse, gouleyante avec des notes de framboise, de fruits rouges et de groseille. Les tanins sont souples avec une belle longueur.

### Accord mets/vin

Idéal avec la volaille et la cuisine exotique, oeufs pochés, filets mignon de porc aux champignons, boeuf braisé, aiguillettes ou magret de canard.

### Commentaires

Sucre résiduel: 0,7 g/l Culture raisonnée, respectueuse de la vigne, du terroir et de l'environnement: Travail du sol, amendement organique, pas d'insecticide, mais utilisation de Rak®. Vinification: Le raisin entier est encuvé. Fermentation alcoolique entre 28° C et 32°C. Cuvaion de courte durée, environ 2 semaines avec des remontages journaliers pour une extraction maximale. Les jus de goutte et de presse sont vinifiés séparément. Ils seront ensuite réassemblés pour la fermentation malolactique. Un passage en barriques n'est pas systématique, cela dépend du millésime. Terroir: Millefeuille de silex et calcaire Âge des vignes: 40ans

### En une ligne