



● 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.

Pays	France	Producteur	Domaine Tinel-Blondelet
Région viticole	Loire	Cépage(s)	100% pinot noir
Appellation	Sancerre	Conservation	de 5 à 6 ans
Service	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