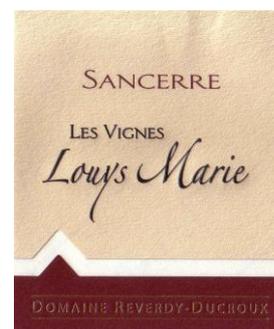


SANCERRE

DOMAINE REVERDY DUCROUX

Fiche technique

SANCERRE ROUGE LOUYS MARIE



PRESENTATION :

Ce Sancerre rouge est un hommage à notre aïeul Louys Marie Reverdy qui travaillait une grande partie son vignoble en Pinot Noir, il y a un siècle environ.

En effet, avant la crise du phylloxéra, le Pinot Noir occupait une superficie importante du vignoble sancerrois.

La cuvée traditionnelle Louys Marie est un joli vin rouge offrant un bouquet fruité, une longueur en bouche et une fraîcheur préservée.

ZONE DE PRODUCTION :

Cette cuvée est issue des plus vieilles vignes du Domaine en Pinot Noir à flanc de coteau argilo-calcaire.

Culture traditionnellement effectuée par labour et raisonnée afin de conduire la vigne à donner ses meilleurs raisins.

VINIFICATION ET ELEVAGE :

La vendange est choisie à maturité, égrappée et mise en cuvaison pendant une vingtaine de jours.

La deuxième fermentation s'effectue au cours des 14 mois d'élevage en fûts essentiellement neufs.

CARACTERES GUSTATIFS :

Couleur rouge rubis, bouquet complexe sur des notes empyreumatiques (vanillées) mêlées aux fruits rouges.

Ample et bien équilibré en bouche, les tanins sont bien fondus.

CONSEIL DE DEGUSTATION :

Cette cuvée peut être associée avec les viandes rouges (côte de bœuf), les petits gibiers et pour les inconditionnels, un beau plateau de fromages.

APOGEE POUR DEGUSTATION :

A déguster dans les 2 à 12 ans, ce Sancerre rouge évoluera favorablement au fil du temps.