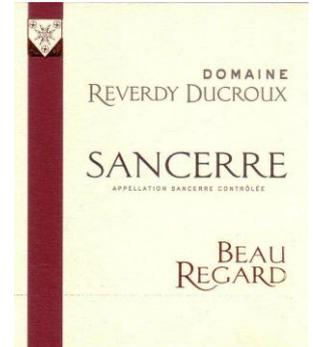


SANCERRE

DOMAINE REVERDY DUCROUX

Fiche technique

SANCERRE ROUGE BEAU REGARD



PRESENTATION :

Ce Sancerre Beaugard Rouge provient du mono cépage : « Pinot Noir » planté depuis plus de 25 ans en bas de coteau argilo-calcaire à 240m d'altitude à 8 000 pieds/ha, permettant d'obtenir un vin rouge gouleyant frais et fruité ; réputé et caractéristique des vins de Loire.

ZONE DE PRODUCTION :

Taillé en guyot simple ; le vignoble est conduit en culture raisonnée. Le labour et le binage sont pratiqués pour lutter contre la concurrence des herbes adventices. L'ébourgeonnage du printemps et les vendanges en vert d'août sont nécessaires afin de limiter les rendements et optimiser la qualité, optant un rendement sous 50hl.

VINIFICATION :

La vendange est triée sur pied où les raisins verts et pourris sont éliminés avant la récolte.

La vendange est choisie à sa meilleure maturité, égrappée avant la cuvaison de 20 jours où la première fermentation alcoolique en levures indigènes s'effectue au cours de la macération sous 25°C (pour une meilleure expression aromatique de fruits rouges).

ELEVAGE :

La fermentation malo-lactique se termine lors de son élevage en fûts durant un an dans nos caves souterraines. Assemblage des différentes barriques puis filtration avant la mise en bouteille sous vide.

CARACTERES GUSTATIFS :

Rouge rubis brillant

Bouquet de petits fruits rouges : griottes, framboises, airelles

Bien équilibré, gouleyant, raffiné, éclatant et belle fraîcheur au final

CONSEIL DE DEGUSTATION :

A 14°C, même plus frais en été, sur canard, cochon, bœuf, grillades, avec charcuteries, les poissons comme le saumon de Loire, il accompagnera également les salades de fruits rouges ou des poires caramélisées....