



Sancerre rouge « Ma Colline »



LE TERROIR

Les terroirs sont au coeur même de l'appellation Sancerre.
Nous sommes sur un assemblage de terroirs composé de caillottes et de marnes kimméridgiennes

L'âge moyen des vignes est de 25 ans.



CONDUITE DE LA VIGNE

Le vignoble est conduit en mode de culture raisonnée avec travail du sol dans le plus grand respect de l'environnement.



VENDANGES, VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Ramassage manuel en caisse de 25 kg. Double tri manuel sévère sur tapis : en grappes, puis sur Bais.
30 jours de macération.

Élevage : 80% en cuve inox et 20% en fûts de chêne



LA DÉGUSTATION

Ce rouge 100% **Pinot Noir** se veut comme le fruit qu'on croque à pleine dents, mûr et rouge à souhait, un vin vigoureux mais tendre. Au nez on reconnaît les baies rouges et noires sur des notes épicées de poivre rose et de cannelle. Sa bouche est moelleuse et ronde. Une structure longue et riche



ACCORDS METS ET VIN

Hachis parmentier, gigot d'agneau, pigeon farci au foie gras, ou une tourte à l'ancienne, sauté de boeuf à l'échalotte et au vin rouge, grillades, poires au chocolat.

"N'éloignez pas les novices de la connaissance et du plaisir du vin par l'usage d'un vocabulaire réservé aux seuls initiés : parlez simplement de vos vins"
Colette

A la vôtre,

Emmanuelle Mellot