



SANCERRE ROUGE RESERVE DE MARCIGOUE

TERROIR

Les raisins destinés à l'élaboration de cette cuvée proviennent de terroir calcaire situé sur les lieux-dits *Petit Chemarin* et *Grand Chemarin*.
Ces parcelles ont une exposition est / sud-est.

CEPAGE

Pinot Noir

CULTURE DE LA VIGNE

Les vignes ont 35 ans en moyenne. Comme pour l'intégralité du domaine elles sont cultivées en agriculture biologique. **Certification AB** avec le millésime 2017.
Premiers pas en **biodynamie** en 2018, **certification en 2023 chez Biodyvin**.
Un ébourgeonnage est systématiquement réalisé au printemps ; lorsque la saison est plus avancée nous pratiquons une vendange en vert si nécessaire afin d'affiner le rendement : 2 passages en 2023 ! Les sols sont travaillés mécaniquement.

RECOLTE

Les vendanges sont **100% manuelles**. Les parcelles sont visitées quasi quotidiennement en cette période décisive afin de récolter ces raisins à leur maturité optimale, tant aromatique que phénolique ; la date de récolte est déterminée après différentes analyses et dégustations. Le rendement moyen visé est de 35 à 40 hectolitres par hectare.

VINIFICATION

Une fois acheminée à la cave dans des bennes vibrantes à double fond la vendange a été triée puis travaillée en grappes entières à 100 % sur le millésime 2023.
Cuvaision de 25 jours. Fermentation en levures indigènes. L'élevage est réalisé en cuves bois tronc conique durant 16 mois. Filtration sur plaques. Cette cuvée est mise en bouteilles sans collage.