



Sancerre Rouge

TERROIR

Les raisins sélectionnés pour cette cuvée proviennent de nos vignes de Pinot Noir plantées sur des terroirs calcaire et argilo-calcaire.

CEPAGE

100% Pinot Noir

CULTURE DE LA VIGNE

Les vignes ont 25 ans de moyenne d'âge. Elles sont cultivées en agriculture biologique. **Certification AB avec le millésime 2017**. Premiers pas en **biodynamie** en 2018, certification chez **Biodyvin** en 2023. Suivant la situation de chaque parcelle, elles sont pour partie enherbées avec un travail du sol sous les pieds ou bien alors les sols sont travaillés mécaniquement. Après l'ébourgeonnage systématique au printemps, la charge pourra être à nouveau contrôlée avec des vendanges en vert suivant les millésimes.

RECOLTE

Les vendanges sont **manuelles 100%** avec un tri rigoureux des grappes. La date des vendanges est fixée après différentes analyses et dégustations afin d'avoir la meilleure maturité aromatique et phénolique. Le rendement visé pour cette cuvée est de 45 à 50 hectolitres par hectare.

VINIFICATION

Une fois les raisins acheminés à la cave dans des bennes vibrantes. Tri rigoureux; plus de 90% de vendange entière sur le millésime 2023. Après une macération à froid la fermentation – en **levures indigènes** depuis toujours - s'effectue. Cuvaïson de 20 jours. L'élevage s'effectue en cuve bois tronc conique. Filtration sur plaques. La mise en bouteilles sans collage après 15 à 18 mois d'élevage.