

Roger & Didier
RAIMBAULT
VIGNERONS



Sancerre rouge

Issu du cépage **pinot noir** (raisin rouge à jus blanc), la vendange macère et fermente en cuves inox régulées en températures. Cette macération dure 3 semaines afin d'extraire les arômes, les tanins et la couleur contenues dans les baies des raisins.

Après fermentation alcoolique, le jus est tiré et la vendange est pressurée. Le vin est mis en cuve pour faire sa fermentation malolactique.

Après différents soutirages, une filtration légère est faite avant la mise en bouteille afin que notre Sancerre rouge garde au maximum sa structure naturelle (il peut donc avoir un petit dépôt naturel dans la bouteille).

Cépage : pinot noir
Terroir : calcaire
Maturité : 2 à 5 ans
Robe : pourpre – cerise, brillant
Nez : intense et fruité avec une pointe d'épice.
Bouche : arômes fruits rouges des bois et sur des tanins soyeux.
Servir à : 12 °C
Garde : 5 - 8 ans
Accompagne : la charcuterie, les viandes rouges et blanches, ainsi que les fromages et même les poissons.