



# Châteaumeillant AOP

## Éric Louis

### Millésime 2020 : SOMPTUEUX plein de promesses et d'une précocité record !

A floraison précoce, vendange précoce ! Commencée chez nous le 2 septembre (avec un ban des vendanges fixé au 27 août), la vendange la plus précoce de l'histoire de Sancerre s'est écrite et elle est splendide. 2020 complète la trilogie exceptionnelle : comme en 2018 et 2019, les conditions météo ont offert une récolte de grande qualité. Les vins affichent une concentration remarquable avec de superbes expressions.

### CÉPAGE

100% gamay

### TERROIR & VIGNOBLE

Les vignes de notre Châteaumeillant sont situées sur la commune de Vesdun dont les sols uniques permettent aux vignes de s'enraciner dans du micasciste (schiste du Beaujolais). Sur les autres communes de Châteaumeillant, les sols d'origine volcanique sont à dominante sableuse et sablo-argileuse.

### VINIFICATION

Récoltées à la main dans de petites caissettes, les grappes sont totalement éraflées et acheminées en cuve pour la macération pré-fermentaire à froid. Puis, nous remontons la température de manière croissante jusqu'à 25°C pour la fermentation alcoolique et interviennent en même temps deux remontages quotidiens afin d'extraire la couleur, les tanins et les arômes.

Le vin poursuit ensuite sa fermentation malolactique et sera élevé en cuves inox jusqu'à la mise en bouteille qui se fait en juin de l'année suivante.



### DÉGUSTATION

*Un gamay séveux et gourmand ...*

Le nez est pur et floral offrant des notes de prunes douces, de figes et de réglisse.

La texture est ronde avec des notes de fruits jeunes, de baies douces et une matière veloutée et séveuse.

### CONSEILS DE DÉGUSTATION

À servir à 15°C

**Accords mets & vins :** Il mettra en valeur vos plateaux de charcuterie. Son côté gourmand et séveux conviendra parfaitement à vos plats de viandes : tartare, carré d'agneau, bavette aux échalottes, petit salé aux lentilles, viandes blanches rôties ou grillées, magret de canard... Essayez le aussi avec un tajine de légumes !

**Potentiel de garde :** 5 ans selon les millésimes.

