



Sancerre Rouge 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% pinot noir de Bourgogne

TERROIR & VIGNOBLE

Ce pinot noir est élevé sur des sols argilo-calcaires.

En 2019, nous avons reçu la certification **Haute Valeur Environnementale de niveau 3**, soit le plus exigeant pour les exploitations agricoles.

En 2020, le domaine entame une conversion en **agriculture biologique**.

VINIFICATION

Nous effectuons des vendanges nocturnes et très tôt le matin pour tirer le meilleur du raisin et préserver tout le potentiel aromatique et la fraîcheur.

La vendange est éraflée et triée afin de faire macérer les plus belles baies qui partent ensuite pour une macération pré-fermentaire à froid et sans sulfites (6°C) durant 72 heures, cela permet d'extraire la couleur rubis si typique du pinot noir et d'optimiser la concentration aromatique.

Le vin entame ensuite 18 jours de fermentation en cuves inox thermorégulées entre 18°C et 25°C. Pendant ce temps, on pratique le pigeage et le remontage jusqu'à 2 fois par jour selon le millésime. Nous travaillons ainsi pour obtenir un produit charnu et structuré ayant conservé tous ses arômes de fruits.

Une partie de ce vin est ensuite élevé en cuves inox et l'autre passera 9 mois en fûts de chêne (des forêts locales de Tronçais et de Bertranges). Il y effectue sa fermentation malolactique, lui permettant de s'arrondir et de s'affiner.

DÉGUSTATION

Un rubis plein de fruits...

Une robe rubis, limpide, brillante et un nez pinoté flatteur aux notes de violette et d'épices.

Sa bouche est puissante, intense, pleine de fruits et de bonne structure. Les tannins sont fins.



CONSEILS DE DÉGUSTATION

À servir entre 13°C et 15°C

Accords mets & vins : Souvent utilisé comme vin unique au cours d'un repas, il est étonnant avec les poissons, les gibiers à plumes, le lapin, le veau... et aussi vos plateaux de charcuterie.

Potentiel de garde : 6 ans selon les millésimes.



Crédit-photo : BIVC