



VITICULTURE & TERROIR

Parcelles d'Argilo-calcaire et de silex situées à Bannon
Cépage Pinot noir

VINIFICATION

La vendange est triée et égrappée, mise en cuve parcelle par parcelle. La vinification commence par une macération pré-fermentaire à froid suivie d'une fermentation de 2 à 3 semaines comprise entre 20 et 28°. Ensuite le vin est élevé sur lies fines en fût de chêne pendant six à douze mois, période où il effectue sa fermentation malolactique ce qui lui permet de s'affiner.

ACCORD METS & VINS

Ce vin a une structure ample qui s'accordera parfaitement avec les plats typiques de la gastronomie française. Nous suggérons une viande de gibiers marinés ou encore un fromage racé avec qui il se mariera à merveille.

DÉGUSTATION

Robe rouge grenat, profond et brillant. Le nez est pinoté, puissant et élégant. On retrouve les arômes de fruits rouges légèrement boisés. La bouche est ronde, bien structurée. Les arômes de fruits rouges et le boisé sont fondus et donne un vin de grande qualité.

POTENTIEL DE GARDE

7 à 8 ans.

Les tannins s'assoupliront et le vin gagnera en onctuosité.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

De 16° à 18 °C



6 Rue de la Fontaine Bannon - 18300 Vinon - France

Tél : +33 (0)2 48 79 20 37

domaine.marcguerin.vinon@gmail.com - www.sancerre-guerin.com