



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 sur lies fines
de 2 à 3 semaines comprise entre 20
et 28°. Après fermentation, l'élevage
se poursuit en cuve inox.

ACCORD METS & VINS

Ce vin de caractère convient parfaite-
ment aux viandes grillées et aux vian-
des non-maturées. Les fromages sont
également un très bon allié à son
expression.

DÉGUSTATION

Robe rubis, soutenue et brillante. Le
nez est frais, laissant découvrir de
jolis arômes de fruits rouges avant
une note plus poivrée. En bouche,
les fruits rouges sont tout en finesse
et laisse la part belle aux épices. Sa
belle concentration lui donne une
structure à même d'évoluer vers
une plus grande onctuosité.

POTENTIEL DE GARDE

6 à 7 ans.

Il gagne en souplesse et en rondeur.
Evolution lente des fruits rouges.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

De 14° 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