

Domaine

Roger



Champault



Sancerre rouge

Cépage: 100% Pinot Noir

Age moyen des vignes: 40 ans

Terroir: Argilo-ferrugineux (argiles bariolées et grès ferrugineux du crétacé barrémien 110 M d'années).

Élaboration: Elimination des grappes immatures pour obtenir un rendement de 55HL/Ha. Vendange totalement égrappée avec une macération de 8 à 10 jours donnant un vin fruité. L'élevage se fait pour 1/3 en fûts de 600L offrant de beaux arômes de fruits rouges réhaussés par une note épicee

Production: 48 000 bouteilles

Conditionnement : en cartons de 6 ou 12 bouteilles

Bouchage : liège



Un emplacement est prévu sur notre contre-étiquette pour vos éventuels gencod ou informations personnelles.



Les Pierris

Alcool: 12.5%/vol

Sucre: 0,0g/l

Acidité totale: 3g/l

Notes de dégustation: nez très frais, une pointe de minéralité, griottes, framboises, tanins souples. Bonne persistance en fin de bouche. Beaucoup de gourmandise sur cette cuvée.

Accors mets-vin: charcuteries, viandes grillées, viandes rouges, volailles, poissons (carpe en matelote).

Potentiel de garde: 5 ans en moyenne pour préserver la qualité du Pinot noir.

Température de service: 14-15°C
sans allergène

