

FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL SHEET



DOMAINE PIERRE MARTIN SANCERRE CHAVIGNOL ROUGE

<i>AOC :</i>	Sancerre
<i>Terroir : soil</i>	Caillottes, très pierreux et calcaire / very stony, Limestone
<i>Cépage : variety</i>	Pinot Noir
<i>Age des vignes : Age of the vines</i>	Moyenne de 20 ans / 20 years on average
<i>Récolte : Harvest</i>	Manuelle, Mécanique /By hand, Harvester
<i>Rendement : yield</i>	50 hectolitres / hectare
<i>Vinification : winemaking</i>	Macération pré-fermentaire à froid de 6 jours, suivi de la fermentation alcoolique avec remontage et pigeage avec régulation des températures. Fermentation malolactique en fûts de 225 litres au printemps. Cold pre-maceration of 5 days followed by the alcoholic fermentation with pumping-over and treading at controlled temperature.
<i>Elevage : Ageing</i>	Elevage en barrique, cuve béton et dégustations régulières. Ageing in barrels and cement tank with regular tasting.
<i>Dégustation : Tasting note</i>	Sancerre avec de la richesse et une palette expressive de fruits mûrs. Un vin à la bouche fraîche, harmonieuse, avec un côté juteux réjouissant et plein de fruits. Les tanins sont sobres et la finale longue. Rich Sancerre with ripe fruits aromas. A wine with a fresh mouth, juicy and really fruity. The tanins are smooth and the finish is long.
<i>Accompagnement : Pairing</i>	Tourte de cailles aux cèpes, cabillaud sauce vigneronne, tête de veau sauce gribiche, blanquette de veau, chou farci aux châtaignes, canard aux olives, lamproie au vin rouge, grillades de boeuf, aligot, gigot de mouton à la solognote, lapin aux oignons, fromages au lait de vache...
<i>Mise en bouteille : Bottling</i>	Mars 2016

<u>Données analytiques:</u>	<u>Conditionnement :</u>		
Degré :	13,0%	Bouteille :	Bourgogne tradition chêne
Acidité :	4,2 g/l	Bouchon :	Liège naturelle 49x24
Sucre résiduel :	0 g/l	Emballage :	Carton de 6 bouteilles