

Domaine Berthier Sancerre "La Croix Renaud" rouge 2018



Prix du produit :

180,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Clément et Florian BERTHIER

Millésime: 2018

Appellation: Sancerre

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: La Croix Renaud

Cépage dominant: pinot noir

Alcool (%/vol.): 14

Description brève du produit :

La grande parcelle de pinot noir du domaine en AOP Sancerre, produite en quantités très limitées et longuement élevée en cave pour n'être proposée qu'après s'être assagie quelques années. Bref, le top de la production rouge des frères Berthier, dans une AOP dont les prix ont explosé ces dernières années, mais qui reste abordable chez les frères Berthier. Compte tenu de la très belle qualité que nous avons découverte sur ces 2018, espérons que les prix vont rester sobres avec les rares 2019, mais nous n'y sommes pas encore !

Description du produit :

PRÉSENTATION DES VIGNOBLES BERTHIER

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine Berthier Sancerre "La Croix Renaud" rouge 2018

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage

Pinot noir : 100%

Le millésime

2018 a les caractéristiques d'un millésime solaire. Les conditions météorologiques de septembre ont permis de maintenir le potentiel qualitatif de la récolte : aucune altération n'était à craindre. En conclusion, le millésime 2018 sera un millésime sur l'élégance.

Terroir

Ce vin est issu de la première parcelle du domaine à avoir été plantée en pinot noir, dans les années 1980 sur des sols de type argilo-calcaire. Nous avons souhaité mettre en avant la complexité de ce terroir si particulier de Sainte Gemme.

Vinification

Pour éviter d'endommager les grappes, un grand soin a été pris durant les vendanges. Une macération à froid a précédé la fermentation pour un total de 16 jours de vinification. Durant ce processus, le moût est remonté deux fois par jour afin d'extraire un maximum de matière colorante et de tanins.

Situation de l'AOP

Situé sur les bords de la Loire, à l'est de Bourges, le vignoble de Sancerre s'étend sur 2770 hectares.

Elevage

100 % de la fermentation malolactique a eu lieu en barriques.

Le vin est ensuite resté 9 à 12 mois en fûts de chêne français provenant de différents tonneliers afin de lui arrondir ses tanins et lui permettre une oxygénation naturelle.

Service

A servir entre 10 et 12 °C.

A boire dès 2022, il peut se conserver de 4 à 7 ans supplémentaires.

Accords mets-vins

Ses qualités seront idéalement mises en valeur avec des viandes blanches en sauce et avec la plupart des fromages comme le Brie et le Reblochon. Il se mariera également très bien avec un pavé de biche.

Dégustation

Inspiré par la richesse de nos terroirs, cette cuve de Sancerre rouge possède une robe intense aux reflets brillants. Ce vin complexe et subtil dévoile des arômes délicats de fruits confits et de fruits des bois auxquels s'ajoutent des notes toastées. "La Croix Renaud" est riche en bouche. Ce vin d'une grande élégance ravira les palais les plus raffinés.
