

Domaine Denizot Sancerre "Osmoze" rouge 2022



Prix du produit :

120,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Jennifer et Thibauld DENIZOT

Millésime: 2022

Appellation: Sancerre

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 92/100

Cépage dominant: pinot noir

Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

92/100 RVF. Un Sancerre rouge élégant et juteux, sans prétention, qui met en valeur la finesse et la profondeur du pinot noir. Nous sommes si fiers de proposer un bon Sancerre à 20 € !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE denizot
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Domaine Denizot Sancerre "Osmoze" rouge 2022

La Revue du Vin de France (P. Lepeltier et A. Goujard, avr. 2024) : 92/100. "Une définition saine, d'un bel éclat du pinot. Des tonalités fraîches d'agrumes, florales, finement épicées. Un beau délié en bouche, conduit par des tanins toniques. Voilà un pinot noir minutieux, à l'équilibre déjà séduisant qui préserve une belle fraîcheur dans ce millésime."

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage : 100% pinot noir

Parcelles : Assemblage de terroir argilo calcaire et marnes sur le village de Verdigny et de Sancerre.

Sol : Caillotes (pierres calcaires du Sancerrois) et Marnes kimméridgiennes (terre blanche).

Densité de plantation : 7500 pieds/ha

VITICULTURE

- Taille guyot poussard respectant les flux de sève
- Respect du végétal, ébourgeonnage réfléchi et sévère afin d'assurer une aération optimale des grappes
- Vendange en vert si besoin
- Binage et labours des sols
- Effeuilage manuel, suppression des entre cœurs pour favoriser l'aération des grappes et assurer une maturité optimale.
- Démarche réfléchie et raisonnée (pas d'insecticides, ni acaricides, ni anti-pourritures, ni désherbants) à tendance biologique
- Vendanges à la main

VINIFICATION

- Dès l'arrivée en cave, respect du raisin par une manipulation douce et respectueuse du fruit
- Encuvage en cuve béton ouverte par tapis élévateur. Protection du raisin avec de la carboglace dès son encuvage pour protéger l'oxydation des jus et maîtriser la température de la vendange
- Macération a froid durant plus ou moins 7 jours selon le profil du millésime
- Fermentation naturelle grâce aux levures indigènes sur une période d'une quinzaine de jours
- Le nombre de remontage et pigeage est dicté par le profil du millésime ainsi que par la dégustation quotidienne des jus obtenus avec une majorité de remontage
- Décuvage lorsque la totalité des sucres sont dégradés en alcool
- Assemblage des jus de presse et jus de goutte en cuve béton
- Elevage d'environ un an dicté par la réalisation de la fermentation malo-lactique qui se fait naturellement
- Soutirage puis repos en masse

DEGUSTATION

Notre Sancerre Rouge se veut élégant et juteux doté d'agréables notes de fruits rouge frais (fraise, noyaux de cerise). Finesse et profondeur s'associent parfaitement apportant équilibre et volupté à ce pinot noir.
