

Domaine Berthier Sancerre rouge 2020 (3 bouteilles)



Prix du produit :

66,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Clément et Florian BERTHIER

Millésime: 2020

Appellation: Sancerre

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Wine Advocate (Parker): 91/100

Cépage dominant: pinot noir

Description brève du produit :

Enfin un bon Sancerre rouge à un prix accessible ! Nous sommes fiers de cette découverte, fin 2022, gros succès auprès des clients toute l'année 2023 !

Description du produit :

**PRÉSENTATION DES VIGNOBLES BERTHIER
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine Berthier Sancerre rouge 2019**

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage

Pinot noir : 100%

Le millésime

2019 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 2019 sera un millésime sur l'élégance.

Terroir

Les vignes de notre Sancerre Rouge sont plantées sur le village de Sainte-Gemme en Sancerrois dans le Centre-Loire. Ces sols sont composés d'argilo-calcaire. Ce terroir, typiquement adapté au pinot noir, apporte complexité et qualité au vin.

Vinification

La fermentation alcoolique s'effectue en cuves (10 à 14 jours) entre 26 et 32°C. Pendant ce temps, le jus est remonté 2 à 3 fois par jour pour casser le chapeau de marc afin d'extraire un maximum de matière colorante et de tanins.

Situation

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 francais 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 présent, il peut se conserver de 4 à 7 ans.

Accords mets-vins

Ce Sancerre rouge illustre les vertus du pinot noir. Ferme, plein et long en bouche, ces qualités seront idéalement mises en valeur avec des viandes blanches : lapins et volailles en sauce.

Dégustation

D'une robe rouge brillante aux reflets grenats, ce Sancerre rouge s'ouvre sur un nez de petits fruits rouges tels que la cerise et la griotte.

La bouche est légère, peu tannique, toute en douceur. La présence de fruits rouges en bouche est incontestable.