

# Domaine Berthier Sancerre rouge 2021



VIGNOBLES  
BERTHIER

Prix du produit :

**132,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Clément et Florian BERTHIER

Millésime: 2021

Appellation: Sancerre

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: pinot noir

Alcool (%/vol.): 12,5

Description brève du produit :

Enfin un bon Sancerre rouge à un prix accessible !

Description du produit :

**PRÉSENTATION DES VIGNOBLES BERTHIER**  
**+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

**Domaine Berthier Sancerre rouge 2021**

Fiche technique rédigée par le domaine :

**Cépage**

Pinot noir : 100%

**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 le 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 tannins.

### **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 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 à 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.