



SANCERRE ROUGE

## LES ROYAUX

Par ses nuances de rubis et de grenat, ce Pinot noir 100% silex, vous comblera par l'élégance de ses arômes subtils et puissants. La complexité des « Royaux » tutoie l'excellence dans le royaume des Sancerre rouges.



### LE VIGNOBLE

Issu d'une parcelle de silex située dans le prolongement du « Rochoy », notre Sancerre rouge "Les Royaux" bénéficie d'un terroir exceptionnel. L'exposition plein sud permet une maturation optimale.

### CÉPAGE

Pinot Noir

### TERROIR

Sol argilo-siliceux

### LA VINIFICATION

Vendanges à la main - Fermentation et macération en cuves pendant 15 jours - Deux remontages et deux pigeages par jour afin d'extraire un maximum de couleur et de tanins - Fermentation malolactique et élevage en fûts de chêne (100%) pendant 12 mois minimum - Elevage en bouteilles durant 6 mois minimum.

### DÉGUSTATION

D'une couleur rouge grenat, ce Sancerre rouge développe des parfums de fruits confits. Ceux-ci sont accompagnés d'arômes torréfiés avec une pointe d'épices. En bouche, la réglisse accompagne la fraise et la vanille. Les tanins sont fondus et lui confèrent une élégante structure.



#### Accompagnement

Avec des viandes rouges, gibiers à plumes ou volailles fermières.



#### Température de Service

Entre 15 et 18°C



#### Vieillessement

8 à 12 ans selon les millésimes

### RÉCOMPENSES



- Millésime 2011 -  
15/20 - La RVF n°605

- Millésime 2009 -  
89/100 - Wine Enthusiast

- Millésime 2008 -  
90/100 - Wine Spectator