



SANCERRE ROUGE

LES GRANDMONTAINS

LE VIGNOBLE

Les vignes de Pinot Noir sont situées à la crête de coteaux exposés Sud, Sud-Ouest. Cet emplacement privilégié donne un Sancerre que l'on aime savourer pour sa jeunesse et son fruit.

CÉPAGE

Pinot Noir

TERROIR

Calcaire de type
« Caillottes »

LA VINIFICATION

- Vendanges manuelles
- Légers pigeages et remontages
- Fermentation avec une sélection de levures propres à chaque parcelle du domaine
- Elevage en cuve inox jusqu'à la mise en bouteille

DÉGUSTATION

D'un rouge rubis profond, notre Sancerre rouge "Les Grandmontains" dévoile des arômes délicats et gourmands de petits fruits rouges (cerise, framboise).

En bouche, le vin fait preuve d'une grande souplesse et d'une fraîcheur enveloppante sur de fins tannins.



Accompagnement

Le long d'un repas, sur des viandes ou du poisson.



Température de Service

Entre 13 et 15°C



Vieillessement

5-6 ans

RÉCOMPENSES

Millésime 2022
Concours Terre de Vins - Or
James Suckling - 92/100

Millésime 2020
Wine Enthusiast - 93/100



