

Fiche technique



2023

Sancerre rouge

La Louée

Caractéristiques du vignoble

- Situation : sur les villages de Bué à 50%, également sur les villages de Sancerre, Amigny et Montigny.
- Encépagement : 100% Pinot Noir.
- Constitution du sol : assise géologique de l'ère secondaire, de formation jurassique. On trouve 2 types de sols : 70% de sols argilo-calcaires (Marnes Kimméridgiennes) et 30% de sols calcaires.
- Densité de plantation : 6500/7000 pieds à l'hectare.
- Pratiques culturales : viticulture raisonnée. 70% de notre vignoble est enherbé. Binage fractionné ou total selon les parcelles. Taille Guyot Simple ou Poussard.

Caractéristiques du vin

- Vin rouge – Vin tranquille
- Appellation d'Origine Contrôlée Sancerre.
- Désignation commerciale : Sancerre rouge La Louée.
- Période de vendanges : 15 septembre 2023.
- Contenance : 75cl, 37,5cl, 150cl.

Vinification

- Tri sur table et égrappage.
- Débourage statique du jus de goutte (24h).
- Macération durant 3 semaines environ sous température contrôlée.

- Remontages quotidiens.
- Jus de goutte et jus de presse séparés au décuvaage, assemblés après la fermentation malolactique.
- Elevage 60% en fûts, 40% en cuve.
- Soutirage et assemblage en mai 2025.
- Elevage en cuve avant mise en bouteille.
- Mis en bouteille fin juillet 2025.

Dégustation

- L'œil** : Robe rouge grenat, riche en reflets.
- Le nez** : Arômes de fruits rouges, cerise et cassis.
- La bouche** : Fruitée, riche et structurée, aux saveurs de fruits rouges, griotte et framboise.

Quelques conseils

- Température de service : 16-18°C.
- Longévité : se libère après plusieurs mois de bouteille. De 3 à 8 ans dans les grands millésimes.
- Suggestions d'accompagnement : viandes grillées et rôties, petits gibiers. Tous les fromages.