

DOMAINE DU CARROU

Fiche Technique

SANCERRE ROUGE « Domaine du Carrou »

Caractéristiques :

La cuvée classique du Domaine en rouge.

Cépage : Pinot noir

Terroirs :

Assemblage de 3 parcelles sur « terres Blanches », argilo-calcaires coquillés du Secondaire Jurassique Kimméridgien Supérieur, (134 à 140 millions d'années).

Moyenne d'âge des vignes : 42 ans

Situation : communes de Bué et Sancerre

Orientation : Ouest- Nord/Ouest

Altitude : 280 mètres

Superficie : 1.48 hectare.

Vinification :

- Egrappage total ou partiel de la récolte suivant les millésimes.
- Cuvaison de 3 semaines ou plus. La qualité des baies et grappes parfaitement triés permet une macération à froid d'une semaine pour extraire la couleur.
- 1.5 semaine de fermentation ponctuée d'interventions douces pour homogénéiser les jus puis le vin de la cuve : remontage du jus, pigeage du chapeau (partie solide) et délestage partiel ou total du jus de la cuve avant sa réintroduction dans celle-ci.

Elevage : 12 mois en fûts de chêne d'une moyenne d'âge de 3 ans

Rendement : 42 hl/hectare

Production : 8000 bouteilles

Accompagnement :

Cette cuvée offre une identité très Val de Loire du pinot noir. La fraîcheur des fruits rouges, fraise, framboise, cerise selon les années, prédomine. Vin de belle saison par excellence, il accompagne parfaitement un feuilleté viande, volaille, veau, viande rouge, poisson grillé et fromage.