

# DOMAINE DU CARROU

## Fiche Technique

### SANCERRE ROUGE « Cuvée La Jouline »

#### Caractéristiques :

La cuvée La Jouline existe aussi en rouge avec la même exigence de perfection qu'en blanc. Un seul but : tirer le meilleur d'un grand cépage sur un terroir d'exception.

Cépage : Pinot noir

#### Terroir :

100% caillottes du Secondaire Jurassique Supérieur Oxfordien (145 à 150 millions d'années). Sols très calcaires, très pierreux sur 2 parcelles au terroir sublime distantes de 1 km sur la même strate géologique.

Moyenne d'âge de la vigne : 42 ans

#### Situation :

1 parcelle de 30 ares au lieu-dit « Le Grand Chemarin » réputé depuis des siècles, commune de Bué,  
1 parcelle de 41 ares au lieu-dit « Le Fait de Chassené », commune de Crézancy.

Orientation : Sud et Sud/Est

Altitude : 265 à 280 mètres

Superficie : 0.71 hectare.

#### Vinification :

- Egrappage total ou partiel de la récolte suivant les millésimes.
- Cuvaision de 3 semaines ou plus. La qualité des baies et grappes parfaitement sélectionnées sur table de tri 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, piquage du chapeau (partie solide) et délestage partiel ou total du jus de la cuve avant sa réintroduction dans celle-ci.

Elevage : 12 à 15 mois en fûts de chêne d'une moyenne d'âge de 2 vins.

Rendement : 35 à 37 hl/hectare

Production : 3400 bouteilles

Accompagnement : L'extrême exigence apportée à cette cuvée offre un vin d'exception à la robe profonde, rubis carmin de bel éclat. On apprécie la générosité fruitée et la maturité de ce bouquet qui délivre ses notes de fruits rouges et noirs et d'épices douces. Accompagne toutes les viandes d'un repas. Sa place de prédilection est la côte de bœuf à l'os grillée aux sarments de vigne.