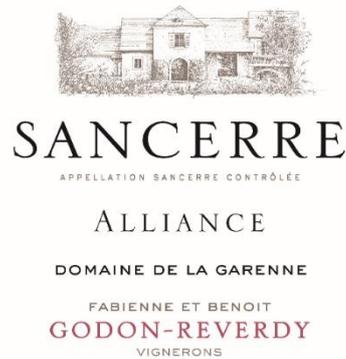


Domaine
DE LA GARENNE



SANCERRE Rouge
"Alliance"

SITUATION DES PARCELLES :
Les parcelles sont situées sur la commune de Verdigny.



TERROIR :
Majoritairement Calcaire (80%) et marnes argilo-calcaires.

SUPERFICIE : 2,5 hectares
ENCEPAGEMENT : Pinot Noir 100 %
AGE DES VIGNES : 35 ans en moyenne.

METHODES DE CULTURE : Agriculture biologique (certifié) et pratique de la biodynamie. Travail du sol, maîtrise des rendements, effeuillage manuel et vendange en vert.

VENDANGE : Récolte manuelle avec tri après analyse de maturation.

PRODUCTION ANNUELLE : 13 000 bouteilles.

VINIFICATION :

- Tri sur table, puis égrappage de la vendange.
- Cuvaion en cuves inox thermo-régulées après macération pré-fermentaire à froid.
- Fermentation à température régulée afin de préserver tous les arômes du vin.
- Extraction douce par remontage/pigeage
- Fermentation malolactique et élevage de 80% du volume en fûts de 500 litres et cuves tronconiques bois.
- Mise en bouteille environ 14 mois après la récolte.

DEGUSTATION :

L'élevage d'une partie de la production en fût de chêne de 500 litres et foudres permet d'obtenir des vins équilibrés, aux arômes caractéristiques de petits fruits rouges (cerise, griotte), subtilement boisés mais sans excès.

La robe est grenat avec des nuances violettes, la bouche est friande.

Aptitude au vieillissement : 5 à 10 ans

Température de consommation : 14°C

Domaine de la Garenne
Sancerre

Fabienne et Benoit GODON - REVERDY - Vignerons
Rue Saint-Vincent - 18300 Verdigny - France
+33 (0)2 48 79 35 79 - contact@sancerrelagarenne.com
www.sancerrelagarenne.com