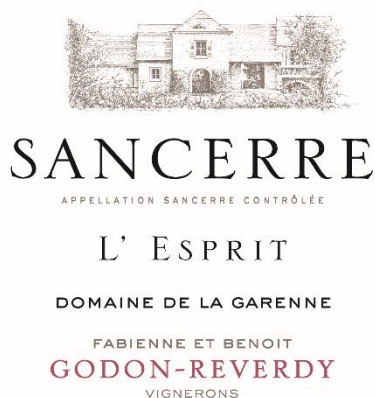


Domaine
DE LA GARENNE



SANCERRE Rouge "L'Esprit"

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



TERROIR :
majoritairement des marnes argilo-calcaires.

SUPERFICIE : 0,4 hectare

ENCEPAGEMENT : Pinot Noir 100 %

AGE DES VIGNES : 40 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 : 2 500 bouteilles.

VINIFICATION :

- Tri sur table, puis égrappage de la vendange.
- Cuvaision 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 et pigeage.
- Fermentation malolactique puis élevage de 12 mois en fûts de chêne de 500 litres et cuves bois tronconiques.
- Mise en bouteille 15 mois après la récolte.

DEGUSTATION :

La robe est rubis avec des reflets grenat. Le nez révèle des arômes boisés sans excès, mêlés aux notes fruitées caractéristiques du pinot noir (petits fruits rouges). La bouche est ronde et généreuse avec des tannins fermes garants d'un bon potentiel d'évolution.

Aptitude au vieillissement : 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