

# Sancerre Red/rouge



- **Le vigneron :** David Girard
- **Production annuelle moyenne :** 3 000 btes
- **Degré Alcoolique :** 12.5%/vol
- **Disponible en :** 75cl,
- **Cépage(s) :** Pinot Noir
- **Type de Sol:** Argilo-calcaire
- **Rendement:** 55 hl/ha
- **Age des vignes :** 25 ans
- **Vendange :** mécanique

## Grand Vin de la vallée de la Loire



«Des vins souples et sur le fruits avec des tannins soyeux. De robe rubis nez très expressif de fruits rouges.»



### Tenue et conservation

Vins à boire dans ses 1ers années garde 5 ans

### Gastronomie – Accords culinaires :

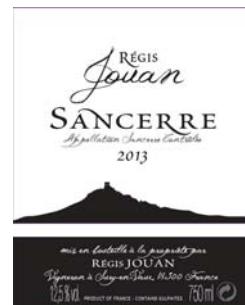
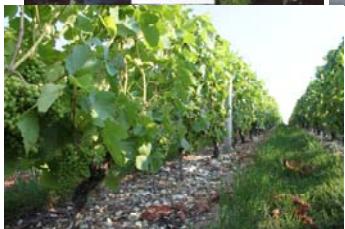
Servir frais mais non glacé 15.° C

Accompagne : charcuterie , volaille , viandes blanches , fromages



## Récompenses :

- Guide Hachette des vins 2014



## Le MOT DU VIGNERON :

«vin issu des terroirs de terres blanches de la commune de Sury en vaux»



# Sancerre Red/rouge



- The winegrower :** David Girard
- Annual production :** 3 000 btes
- % Alc. :** 12.5% /vol
- Available in :** 75cl
- Grape Variety(ies) :** 100% Pinot Noir
- Type of soil :** Clay -Limestone.
- Yield:** 55 hl/ha
- Age of the vine:** 25 years
- Harvest :** Mechanical

## Grand Vin de la vallée de la Loire

### Vinification:

Vinification in stainless steel tanks with control of the temperatures after a cold maceration.

### Maturing:

maintenance in fermentation marc during few days, malolactic fermentation, filtration and bottled without fining.



« Supple wines and fruit with silky tannins. Ruby color very expressive nose of red fruits..»

### Aging potential :

5 years



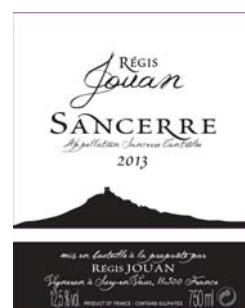
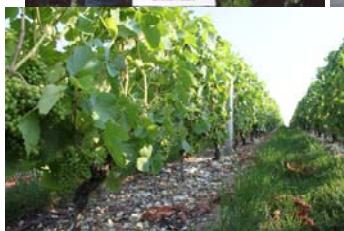
### Culinary agreements:

Serve chilled but not frozen, at 15 ° C

Good watch with meats, poultry, white meats, cheese

## AWARDS :

- Guide Hachette des vins 2014



## Winemaker comments :

« wines from the vineyards of white land in the municipality of Sury en vaux.»