



DOMAINE ERIC LOUIS  
Les Celliers de la Pauline  
www.sancerre-ericlouis.com

# Menetou-Salon AOP

## Éric Louis

### Millésime 2022 : des vendanges au-delà de nos espérances - à la fois solaire et équilibré !

L'été a été marqué par une succession de vagues de chaleur. Heureuse conséquence pour nous vignerons : l'absence de maladie. La pluie est tombée au bon moment (juste avant vendanges), apportant une sérénité volumique et qualitative. Après des volumes historiquement bas en 2021, suivis d'une année dans les vignes aux conditions extrêmes, le millésime 2022 crée la surprise, cumulant qualité et quantité. Beaux équilibres, état sanitaire remarquable, belle extraction de couleur, joli niveau d'acidité avec des degrés maîtrisés. Difficile de rêver mieux..., une récolte un peu bénie des Dieux et on signe pour un millésime comme celui-là chaque année.



**Cépage :** pinot noir



**Terroir & vignoble :** les vignes sont plantées sur un terroir de marnes et calcaires kimméridgiens reconnaissable par ses milliers de restes de petites coquilles d'huîtres fossilisées communément appelées « oreilles de poule ».



**Vinification :** une fois la vendange triée, les raisins sont mis en cuve pour une macération pré-fermentaire à froid afin d'extraire la couleur. La fermentation dure ensuite 2 à 3 semaines avec quelques remontages et pigeages pour révéler ensuite les beaux arômes de petits fruits rouges. La fermentation alcoolique se fait en cuve inox thermorégulées entre 22°C et 26°C. Après le décuvage, le vin va poursuivre avec la fermentation malolactique toujours en cuves inox thermorégulées.

**Élevage :** le vin est laissé en élevage afin d'affiner ses tanins et sera mis en bouteille sous azote à la fin du printemps.



**Dégustation :** du fruit et du croquant pour un vin tout en gourmandise... Robe brillante aux reflets rubis. Ce vin tendre et aérien offre des arômes de cerise et de fraises des bois. Belle finale poivrée pour vous faire saliver !

**Service :** 15°C



**Accords mets & vins :** il se mariera très bien avec des gibiers à plumes, des viandes blanches et des fromages. Il peut également surprendre vos papilles avec un poisson.

**Potentiel de garde :** 3 à 5 ans selon les millésimes.

