ÉRIC LOUIS
Les Celliers de la Pauline

Menetou Salon Rouge AOP Éric Louis

Millésime 2019 : la magie du 9
Les années en 9, engendreraient des millésimes d'exception capables de briller pendant plusieurs décennies. Elles ont en effet pour réputation d'avoir donné naissance à des millésimes plutôt chauds et donc marqués par de belles maturités. Évidence numérologique ou simple superstition, l'année 2019 s'inscrit dans cette lignée avec une belle fraîcheur des blancs, une sublime richesse des rouges et des acidités idéales pour faire de grands vins.

Cépage

100% pinot noir de Bourgogne

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.
Ensuite, 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 !

Conseils de dégustation

À servir à 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

Crédit-photo : BIVC

Domaine Éric Louis - 26 rue de la Mairie, 18300 Thauvenay
02 48 79 91 46 - contact@sancerre-ericlouis.com - www.sancerre-ericlouis.com