



# Sancerre Rouge AOP

## Éric Louis MAGNUM

### Millésime 2018 : un grand millésime à la récolte précoce

Nous n'avons de mots assez louangeurs pour décrire la récolte 2018 : « exceptionnelle, millésime d'anthologie, fantastique, de haute volée, remarquable, inoubliable... » 2018 restera dans les mémoires. Ce millésime unique à ce jour a un potentiel qualitatif exceptionnel et ne ressemble à aucun autre. De mémoire de vignerons, peu se souviennent d'une récolte aussi qualitative et quantitative en Val de Loire, même chez les plus anciens..

### CÉPAGE

100% pinot noir de Bourgogne

### TERROIR & VIGNOBLE

Ce pinot noir est élevé sur des sols argilo-calcaires.  
En 2019, nous avons reçu la certification

### VINIFICATION

Nous effectuons des vendanges nocturnes et très tôt le matin pour tirer le meilleur du raisin et préserver tout le potentiel aromatique et la fraîcheur.

La vendange est éraflée et triée afin de faire macérer les plus belles baies qui partent ensuite pour une macération pré-fermentaire à froid et sans sulfites (6°C) durant 72 heures, cela permet d'extraire la couleur rubis si typique du pinot noir et d'optimiser la concentration aromatique.

Le vin entame ensuite 18 jours de fermentation en cuves inox thermorégulées entre 18°C et 25°C. Pendant ce temps, on pratique le pigeage et le remontage jusqu'à 2 fois par jour selon le millésime. Nous travaillons ainsi pour obtenir un produit charnu et structuré ayant conservé tous ses arômes de fruits.

Une partie de ce vin est ensuite élevé en cuves inox et l'autre passera 9 mois en fûts de chêne (des forêts locales de Tronçais et de Bertranges). Il y effectue sa fermentation malolactique, lui permettant de s'arrondir et de s'affiner.

### DÉGUSTATION

#### *Un Pinot Noir alliant fruits noirs et finesse*

Le rubis profond de sa robe laisse place à un nez sur la délicatesse des fruits noirs tels que la mûre, la griotte et le cassis avec quelques notes florales de violette.  
L'élevage, à moitié en fût de chêne, donne place à une aromatique épicée en bouche.

Ses tanins affirmés mais soyeux tapissent votre palais pour terminer sur une finale longue et complexe.



### CONSEILS DE DÉGUSTATION

À servir entre 13°C et 15°C

#### Accords mets & vins

Accompagnera parfaitement vos viandes en sauce telles que vos bourguignons, cabonnade ou mijoté mais également les grillades.

Potentiel de garde : 8 à 10 ans



Crédit-photo : BIVC