



DOMAINE GERARD FIOU

*Artisan Vigneron
Sancerre*



SANCERRE ROUGE

CÉPAGE : Pinot Noir

TERROIR : Argile à Silex

AGE DES VIGNES : 60 ans et plus

RENDEMENT : 38 à 46 hl/ha

VINIFICATION :

Une sélection de très vieilles vignes de Pinot noir plantées sur des sols argilo-siliceux d'exposition sud-ouest. La fermentation alcoolique s'effectue en cuves (10 à 14 jours) entre 26 et 32 °C. Pendant ce temps, les raisins sont pigés et le jus remonté 2 fois par jour pour casser le chapeau de marc afin d'extraire le meilleur des matières colorantes et les tannins les plus mûrs. Après une fermentation malolactique, le vin est élevé pendant 6 à 8 mois en fûts de chêne.

DÉGUSTATION :

Ce vin de couleur rubis grenat développe des arômes de fruits rouges très mûrs (griottes, pruneaux...) légèrement vanillés.

D'une grande concentration (vieilles vignes à petit rendement), cette cuvée montre une structure plaisante assurant un avenir très prometteur.

ACCORDS METS ET VIN :

Ce vin de Pinot Noir a une très belle puissance, son développement en bouche est remarquable. Il demandera donc une cuisine savoureuse et pourquoi pas un peu épicée.

Accompagnez-le donc de petits gibiers ou de viandes rouges marinées. « Cailles confites aux raisins de Corinthe jus au romarin », « Roulé d'agneau et poêlée de cèpes du pays ».

DOMAINE GERARD FIOU

15 RUE HILAIRE AMAGAT - 18300 SAINT-SATUR - FRANCE

Tél. : +33 (0)2 48 54 16 17 - Fax : +33 (0)2 48 54 36 89

florent@gerardfiou-sancerre.com - www.gerardfiou-sancerre.com