

SANCERRE ROUGE

CHATEAU DE LA RABOTINE

9 Route de Maimbray 18300 Sury en Vaux



<u>Appellation</u>	Sancerre
<u>Cépage / Variety</u>	100 % Pinot Noir
<u>Age des vignes / Age of vines</u>	35 ans / 35 years
<u>Terroir / Soil</u>	Terroir argilo-limono-calcaire. <i>Clay – silt – limestone soil.</i>
<u>Vinification / Wine making</u>	Vendanges manuelles, égrappage, mise en cuve pour une durée de macération de 3 semaines puis pigeages manuels et remontages. Fermentation malolactique naturelle puis élevage en cuve et en fûts de chêne pendant 12 mois. <i>Manual harvesting, destemming, then placed in vats for a maceration of 3 weeks with manual punching downs and pumping overs. Natural malolactic fermentation then aging in vats and oak barrels for 12 months.</i>
<u>Dégustation / Tasting notes</u>	Robe rouge cerise. Le nez est intense avec des arômes de fruits rouges à dominante de cerises bien mûres, de cassis, de mûres et de myrtilles relevés par une note légèrement épicée d'arômes et de thym. Les tanins sont souples et soyeux. Les arômes torréfiés et la touche épicée procurent une belle longueur en bouche, tant sur la fraîcheur que sur les arômes. <i>Cherry red robe. Intense nose with aromas of red fruits dominated by very ripe cherries, blackcurrants, blackberries and blueberries enhanced by a slightly spicy note of herbs and thyme. The tannins are supple and silky. The roasted aromas and the spicy touch provide a nice length on the palate, both in terms of freshness and aromas.</i>
<u>Conservation / Storage</u>	5 ans / 5 years
<u>Accords / Food pairing</u>	Idéal pour accompagner un osso bucco ou toutes viandes blanches. <i>Ideal to accompany an osso bucco or any white meats.</i>



VINI BE
GOOD

contact@vinibegood.com

02 47 97 38 00