

« Les Grandmontains » Sancerre Rouge

*La Pureté,
L'Excellence*

Outre sa couleur pourpre, vous apprécierez sa souplesse et ses tanins soyeux. Un véritable hommage au Pinot noir dans un style tendre et gourmand.

Le Vignoble

Ce vin provient d'un terroir où les vignes sont situées à la crête de coteaux exposés Sud, Sud-ouest. Cet emplacement privilégié donne un Sancerre que l'on aime savourer pour sa jeunesse et son fruit.

La Vinification

Vendanges à la main - Macération pendant 8 jours environ entre 25 et 30°C - Deux remontages quotidiens - Fermentation malolactique en cuves inox - Elevage en cuves jusqu'à la mise en bouteilles courant juin de l'année suivant la récolte - Mise en bouteilles (exclusivement bouteilles lourdes teintées) sous vide - Utilisation de bouchons naturels - Elevage durant un mois minimum avant commercialisation.



CÉPAGE : Pinot noir.



La Dégustation

D'une couleur rubis, le Sancerre rouge "Les Grandmontains" présente des arômes de fruits rouges friands (cerise - framboise). En bouche, c'est une sensation de souplesse et de fraîcheur enveloppante qui accompagne les fruits rouges. L'expression tanique tout en finesse lui confère toute son élégance.

ACCOMPAGNEMENT : Tout le long d'un repas, sur des viandes ou du poisson.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 13 et 15°C.

VIEILLISSEMENT : 3 à 6 ans selon les millésimes.



TERROIR : Calcaire de type « Caillottes ».

Maison Laporte