



DOMAINE GERARD FIOU  
SANCERRE

## SANCERRE ROUGE "LE GRAND ROC"

Cette cuvée est élaborée à partir de raisins issus de vieilles vignes d'une soixantaine d'années, plantées en Pinot noir. Elle bénéficie d'une très bonne exposition sud sud-est et d'un un sol argilo-siliceux particulièrement riche.



### CÉPAGE

Pinot noir

### TERROIR

Silex

### LA VINIFICATION

Une partie du vin est vinifiée en cuves inox (40%) et une autre partie en fûts de chêne français neufs présentant des chauffes légères (60%). Un élevage est ensuite effectué pendant 12 mois en cuves et barriques. Le vin connaît une fermentation malolactique avant d'être soutiré et assemblé. Pas de filtration.

### DÉGUSTATION

Notre Sancerre rouge « Le Grand Roc » développe des arômes de cerise et de pruneaux, légèrement confiturés, sur une structure légère et un boisé fondu. Une longueur minérale lui procure finesse et un potentiel de garde de 6 à 8 ans.



#### Accompagnement

Ce Sancerre rouge se marie parfaitement aux viandes grillées, plats en sauce ou encore à des desserts aux fruits frais.

Une pièce de viande au barbecue ou encore une tarte aux fraises sauront réveiller son fruit et sa fraîcheur avec délice.



Température de Service  
13°C



Vieillessement  
6-8 ans