



DOMAINE GERARD FIOU  
SANCERRE

## SANCERRE ROUGE

Une sélection de très vieilles vignes de Pinot noir plantées sur des sols argilo-siliceux d'exposition sud-ouest.



### CÉPAGE

Pinot noir

### TERROIR

Sillex

### LA VINIFICATION

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.



### Accompagnement

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 ».



Temperature de Service  
15°C



Vieillessement  
5-7 ans

### RÉCOMPENSES

2014 - 89pts - Wine Enthusiast  
2014 - 89pts - Wine Spectator  
2013 - 90pts - Wine Enthusiast  
2013 - 89pts - Wine Spectator

