

GEORGES MILLÉRIOUX ET FILS

SANCERRE ROUGE

Loire , France



- Disponibilité** Importation privée
- Humain** Jean-Claude et Nicolas Millérioux
- Millésime** 2015
- Appellation** Sancerre AOC
- Lieu, Lieux-Dits** Amigny
- Sols** Argilo-calcaire (Majorité de Calcaires de Buzançais sur Kimméridgien inférieur (60%) et Calcaires lités supérieurs sur Oxfordien supérieur (40%))
- Altitude Des Vignes** 230 mètres au-dessus du niveau de la mer
- Orientation** Sud
- Cépages** 100 % Pinot noir
- Viticulture** Raisonnée
- Palissage** Guyot simple
- Pi/Hect** 6700-7500 pi/ha
- HI/Hect** 50 hl/ha
- Vendanges** Majoritairement à la main, ainsi qu'à la machine, réception dans une benne vibrante, est éraflée puis acheminée par un tapis, afin de respecter le fruit au maximum et pour finir dans la cuve de vinification
- Vinification** Naturelle, fermentation en levures indigènes. Départ en fermentation naturel, pigeages légers, durée de cuvaison de 2 à 4 semaines suivant le millésime. Le décuvaige s'effectue à l'aide d'un tapis puis suivi d'un léger pressurage. Fermentation Malo-Lactique en cuve
- Levures** Indigènes
- Élevage** Sur lies fines
- Alcool** 13.05% alc./vol.
- Sucre** 0.12 g/l
- Couleur** Grenat
- Dégustation** Premier nez frais, légèrement épicé aux notes de fruits rouges telles la fraise et la cerise. À la fois équilibré et harmonieux, il possède une longueur et une rondeur en bouche très agréable.
- Température De Service** 12°C