

DOMAINE Paul THOMAS



Sancerre Rouge Marine 2022



LE TERROIR

Notre Sancerre Rouge Marine provient d'une unique parcelle plantée en 1962 sur «La Côte des Chenaux» située en bordure du hameau Chavignol.

VINIFICATION ET ELEVAGE

Macération en cuve inox d'une durée de 40 jours à une température de 25 degrés suivi d'un élevage de 18 mois dans un demi-muids Autrichien de 600 litres.

DEGUSTATION

La robe d'un rouge grenat profond révèle un bouquet intense et ouvert sur des notes de fruits noirs et d'épices enrobées par un boisé fondu.

L'attaque en bouche est fraîche et fruitée. Les tanins sont fondus, délicats et bien équilibrés. L'ensemble est concentré sur un fruit de belle maturité.

ACCORD METS-VINS

Notre Sancerre Rouge sera le compagnon idéal d'un plateau de charcuterie ou de plats tels que le coq au vin, la tourte au crottin de Chavignol et à la noisette.

Il sera également apprécié avec un gibier et plus classiquement avec un assortiment de fromages. Un fromage légèrement relevé mettra en valeur la rondeur et le fruité du vin.

Potentiel de garde : **10 ans**

L'ESSENTIEL



Pinot noir



Fruits rouges, cassis



Gibier, fromages



15-18°C



10 ans



Argiles rouge