

DOMAINE Paul THOMAS



Sancerre Rouge Chavignol



LE TERROIR

Notre Sancerre Rouge «Chavignol» est issu de vignes plantées en pinot noir. Le sol constitué de calcaire et d'argile donne sa structure à notre vin.

VINIFICATION ET ELEVAGE

Ce vin provient d'une macération en cuve d'une durée de 40 jours à une température avoisinant les 25 degrés. Afin de représenter du mieux possible la typicité d'un pinot noir de Sancerre, un élevage est réalisé de 12 à 15 mois en cuve inox et en demi-muids de 500 litres.

DEGUSTATION

Notre Sancerre Rouge a un nez de cassis et une bouche de fruits rouges bien mûrs (griotte et noyau de cerise). Lors de la dégustation, un équilibre se crée entre le tanin du vin (en début de bouche) et sa rondeur (en fin de bouche). En vieillissant, les tanins laissent peu à peu place à la rondeur. Pour être appréciés, ces vins doivent être dégustés entre 2 et 5 ans à une température comprise entre 15 et 18 degrés.

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 : **5 ans**

L'ESSENTIEL



Pinot noir



Fruits rouges, cassis



Gibier, fromages



15-18°C



5 ans



Argile-calcaire