

Sancerre Rouge AOC 2015



EXPLOITATION

Domaine viticole familial
Superficie : 1 ha 25
Terroirs : argilo-calcaire (Caillotes)
Cépage : 100 % Pinot Noir
Plantation : 7300 pieds / ha

LE VIN

Macération et Fermentation alcoolique en cuve inox thermo-régulées
Remontages et immersion du chapeau de marc quotidiens pour une extraction douce.
Elevage et fermentation malo-lactique en demis-muids (600 litres) durant 12 mois
Assemblage avant mise en bouteille

LA PRODUCTION : 9500 bouteilles

LA DEGUSTATION

Visuel : Robe limpide et brillante d'un bel éclat rouge pourpre agrémenté d'une nuance violette.

Au nez : Premier nez : Intense et expressif, alliant un fruit complexe (cerise griotte, cassis) à des épices douces et une puissante note de grillé.

A l'aération, le nez s'ouvre sur une expression de maturité optimale enrichie de senteurs florales (rose, pivoine) soutenue par une douce note réglissée.

En bouche : Attaque généreuse aux tanins fins et bien présents qui confirme une vinosité gourmande, épicée et grillée.

Milieu de bouche ample et rond aux arômes de fruits noirs (cassis, mûre) reflet d'une belle maturité, entourée de tanins bien présents.

Fin de bouche qui laisse au palais une matière dense et puissante à l'architecture en toute finesse.

Un Sancerre rouge de caractère à l'expression équilibrée et gourmande.

Commentaires de dégustation réalisés le 22/01/2017 par Mme Yveline Gely, diplômée du Brevet Professionnel de Sommellerie

Domaine Jean-Paul BALLAND
10 chemin de Marloup - 18300 BUE
Tél : + 33 (0) 2 48 54 07 29 - Fax : +33 (0) 2 48 54 20 94
e-mail : balland@balland.com - www.balland.com

