

Sancerre Rouge AOC 2016



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 : Superbe robe brillante d'une intensité soutenue rouge cerise très pur.
Au nez : Premier nez : Senteur discrète de grillé, mêlée à des arômes floraux fins et doux de rose, de pivoine sur une trame d'arômes fermentaires de jeunesse.
A l'aération apparaît une complexité aromatique gourmande de fruits rouges (griotte, cassis) soutenue de touches épicées, de réglisse et de pain grillé.
En bouche: La structure de ce vin se révèle par une attaque franche sur le fruit (mûre, framboise) conjuguée à une maturité optimale, révélant un support tannique bien présent. Légère austérité de bon aloi pour l'avenir de ce vin.
Le milieu de bouche s'épanouit sur une matière équilibrée aux parfums de cannelle et de poivre.
Fin de bouche tapissée de saveurs flatteuses et persistantes (vanille, fruits noirs) et un soupçon de tabac en rétro-olfaction.
Sancerre Rouge au caractère jeune et affirmé. Expression gourmande d'un Pinot Noir à la vinification parfaite sur le terroir de Sancerre.

Commentaires de dégustation réalisés le 04/12/2017 par Mme Yveline Gely, diplômée du Brevet Professionnel de Sommelierie

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

