



DOMAINE GIRAULT

Sancerre Rouge “Le Grand Moulin”

Le Sancerre rouge est vinifié à 80 % en cuves et 20 % en barriques.

De très belle couleur rubis, aux arômes de fruits rouges, aux richesses aromatiques complexes, charpenté, aux tanins souples bien présents, c'est un vin généreux et charmeur.

Terroir : Issu de vignes de 35 à 40 ans, le cépage Pinot Noir est cultivé sur des sols argileux et des sols argilo-calcaires (100 %).

Cépage : Pinot Noir 100%

Travaux de la vigne : Buttage et binage. Taille Guyot simple. Densité de plantation 7000 à 8000 pieds par hectare. La totalité de ces parcelles sont cultivées de façon raisonnée afin de respecter, au maximum, l'environnement. Elles sont enherbées afin d'éviter l'érosion sur les parcelles en pentes. Le cavaillon est entretenu mécaniquement (binage) pour en aérer le sol. On réalise, l'ébourgeonnage, l'effeuillage et la vendange en vert pour en obtenir une qualité optimum à la récolte (Maximum 8 à 10 grappes par cep).

Vinification : Les grappes sont vendangées à la main, puis triées au chai, égrappées, et vinifiées en cuve pendant un mois. Après fermentation alcoolique et décuvaison, 70 % de la cuvée « le Grand Moulin » sera élevé en cuves inox, les 30% restant seront quant à eux, élevés en barriques. Au printemps, ils pourront commencer leur fermentation Malo lactique. L'assemblage se fera 10 à 12 mois plus tard, un mois avant la mise en bouteilles.

Dégustation :

Robe : Rubis.

Nez : Petits fruits rouges

Palais : Charpenté, tanin souple, riche.

Température de service : 14/15 °

Le Sancerre Rouge s'associe aux viandes blanches et volailles, certains le marient avec des poissons, il accompagne également la charcuterie et le fromage.



EARL PIERRE GIRAULT ET FILS
LE BOIS DE L'ABBAYE
18300 BUE

Tel : 02 48 54 19 64 / www.domaine-girault.com / Email : girault-patrick@wanadoo.fr