



DOMAINE GIRAULT

Sancerre Rouge “Sélection d’Adrien”

Le Sancerre rouge, cépage Pinot noir vinifié en cuve tronconique ; de couleur rouge soutenue, aux richesses aromatiques complexes, charpenté, aux tanins souples, est un vin généreux et charmeur.

Terroir : Issu de vignes de 60 ans, le cépage Pinot Noir est cultivé sur des sols Argileux (100%).

Cépage : Pinot Noir 100%.

Travaux à la vigne : Buttage et binage. Taille Guyot simple. Densité de plantation 7000 à 8000 pieds par hectare. La parcelle est cultivée de façon raisonnée, enherbée afin d'éviter l'érosion et, respecter au maximum, l'environnement. 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 grappes par cep).

Vinification : Les grappes sont vendangées à la main, puis triées au chai, égrappées, et vinifiées en cuve bois pendant un mois. Après décuvage la cuvée sera élevée 10 mois en cuve tronconique. La mise en bouteilles s'effectuera après un an et demi d'élevage.

Dégustation :

Robe : Rouge soutenu

Nez : Fruits rouges

Palais : Charpenté, tanin souple, riche.

Température de service : 14/15°

Le Sancerre Rouge sélection d’Adrien, est un vin corsé, typé, charpenté aux arômes de fruits rouges, avec des tanins bien présents, il s’associe aux viandes blanches, volailles, gibiers, fromages.



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