

LUCIEN CROCHET

Vins de Sancerre

Sancerre rouge 2016 Cuvée Prestige

Fruit de l'assemblage dans les meilleurs millésimes de nos plus vieilles vignes

Le millésime

Après un hiver doux et pluvieux, le cycle végétatif démarre avec du retard courant avril et un mois de mai frais. La floraison se passe dans de bonnes conditions fin juin. Puis juillet et août très sec avec canicule, la véraison se fait lentement dans ces conditions mais la qualité sanitaire du raisin est bonne. Les vendanges démarrent début octobre, et à l'image du millésime 2015, les 2016 proposent une belle pureté aromatique.

Le Terroir

Assemblage de deux terroirs : caillottes de l'oxfordien et marnes du kimméridgien. Exposition est et sud-est

Les pratiques culturales

Taille Guyot simple et cordon de Royat
Enherbement dans le rang et labour sous les pieds
Binage
Ebourgeonnage

Les vignes

Cépage pinot noir
Âge moyen des ceps 65 ans
Densité de plantation 7000 pieds/hectare

La vinification

Vendange manuelle avec tri à la vigne – Transports en caisses de 40 kilos
Tri sur table à la cuverie
Remontages et pigeages journaliers
Décuvage par tapis et pressurage pneumatique léger.
Elevage 50% en fût neuf, 50% en fût d'un vin pendant un an
Assemblage en cuve pendant 10 mois et mise en bouteille en déc. 2018

La dégustation

Robe : rouge cerise, reflets acajou.

Nez : le 1^{er} nez dévoile des notes d'encens, d'élevage. A l'aération des parfums de kirsch rehaussés de petites notes de violette, lilas, mêlés d'épices dominant. Des odeurs de figues, accompagnées d'une touche de cuir noble complètent l'olfaction.

Bouche : Souple en attaque, la bouche se révèle ample, dense et solide. Elle est bâtie sur des tanins élégants qui poussent loin la finale, aussi large que longue sur les fruits rouges, les fruits noirs. Retour aromatique sur la cerise à l'eau de vie.

Température de dégustation : 14 à 15°C

Accompagne viandes rouges grillées et petit gibier.

Garde : 8 à 10 ans

