

LUCIEN CROCHET

Vins de Sancerre

Sancerre rosé 2022

Le millésime :

Hiver assez doux avec comme conséquence une sortie précoce du végétal. Le débourrement a 2 semaines d'avance sur les normales, suivi en mai par une saison chaude et sèche. Climat idéal pour le développement de la vigne, qui a donné beaucoup de travail pour accompagner la croissance du végétal. La floraison se déroule dans des conditions idéales, et avec le mois de juin arrivent la pluie bienfaitrice après les craintes d'une sécheresse annoncée. La véraison se passe pour le mieux, et la chaleur s'installe jusqu'aux vendanges, débutées le 31 août. Les premiers jus laissent présager un millésime solaire qui conserve un bel équilibre.

Le Terroir

Assemblage de deux terroirs sur plusieurs parcelles : caillottes de l'oxfordien et marnes du kimméridgien

Les pratiques culturales

Enherbement ou binage
Taille Guyot Poussard
Amendements organiques depuis 1989
Dans le respect du cahier des charges bio

Les vignes

Cépage Pinot noir
Densité de plantation 7000 pieds/hectare

La vinification

Vendange manuelle, vendangé le 7 septembre, pressurage direct en grappes entières, débourbages.
Fermentation des moûts en cuves thermo-régulées pendant 15 à 20 jours.
Elevage sur lies totales pendant 6 mois
Soutirage, assemblage, filtration et mise en bouteille mars 2023

La dégustation

Robe : rose saumon

Nez : juteux, tend vers l'orange
La note minérale et crayeuse rappelle le terroir

Bouche : Structurée comme un vin blanc, un vin de gastronomie, aérien et onctueux.

Température de dégustation de 8 à 10 °C

Garde : 2 à 3 ans

Accompagne : des poissons grillés, sushis ou sashimis, ou poulet grillé.

