

Domaine
DE LA GARENNE



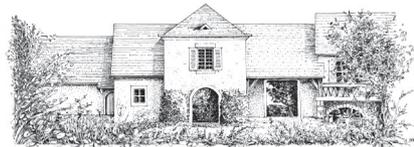
SANCERRE Rouge

“Domaine de la Garenne”

SITUATION DES PARCELLES :

Les parcelles sont situées sur la commune de Verdigny.

Domaine
DE LA GARENNE



SANCERRE

APPELLATION SANCERRE CONTRÔLÉE

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE
REVERDY-GODON
VIGNERONS

TERROIR :

majoritairement des marnes argilo-calcaires.

SUPERFICIE : 2 hectares

ENCEPAGEMENT : Pinot Noir 100 %

AGE DES VIGNES : 30 ans en moyenne.

METHODES DE CULTURE : Culture raisonnée, travail du sol, maîtrise des rendements.

VENDANGE : Récolte mécanique après analyse de maturation.

PRODUCTION ANNUELLE : 13 000 bouteilles.

VINIFICATION :

- Cuvaision en cuves inox thermo-régulées.
- Fermentation à température régulée afin de préserver tous les arômes du vin.
- remontages et pigeages quotidien afin de casser le chapeau de marc et extraire les colorants et les tannins de la pellicule du raisin et des pépins.
- Séparation des jus de presse et des jus de goutte.
- Fermentation malolactique puis élevage de 6 mois en cuve inox (90 %) et fûts (10 %)
- Mise en bouteille à compter du mois de juin suivant la récolte.

DEGUSTATION :

L'élevage d'une partie de la production en fût de chêne, permet d'obtenir des vins équilibrés, aux arômes caractéristiques de petits fruits rouges (cerise, griotte), subtilement boisés mais sans excès. La robe est grenat avec des nuances violettes, la bouche est friande.

Aptitude au vieillissement : 5 à 10 ans

Température de consommation : 14°C

Domaine de la Garenne

Sancerre

Fabienne et Benoit GODON - REVERDY - Vignerons

Rue Saint-Vincent - 18300 Verdigny - France

+33 (0)2 48 79 35 79 - contact@sancerrelagarenne.com

www.sancerrelagarenne.com