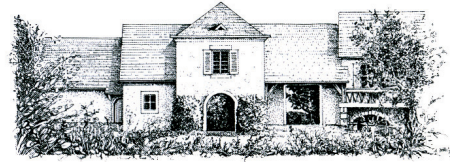


*Domaine*  
DE LA GARENNE

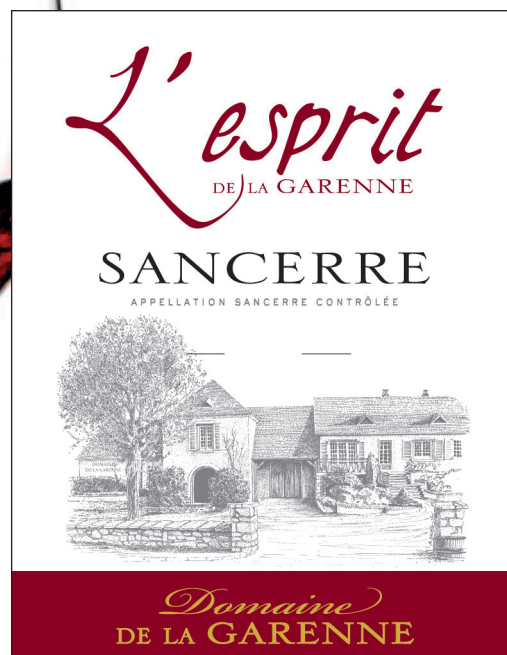


SANCERRE Rouge

*“L'Esprit de la Garenne”*

**SITUATION DES PARCELLES :**

Les parcelles sont situées sur la commune de Verdigny.



**TERROIR :**

majoritairement des marnes argilo-calcaires.

**SUPERFICIE :** 0,4 hectare

**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 :** 2 500 bouteilles.

**VINIFICATION :**

- Cuvaison 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 12 mois en fûts de chêne de 1 à 4 vins.
- Mise en bouteille 15 mois après la récolte.

**DEGUSTATION :**

La robe est rubis avec des reflets grenat. Le nez révèle des arômes boisés sans excès, mêlés aux notes fruitées caractéristiques du pinot noir (petits fruits rouges). La bouche est ronde et généreuse avec des tannins fermes garants d'un bon potentiel d'évolution.

Aptitude au vieillissement : 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](mailto:contact@sancerrelagarenne.com)  
[www.sancerrelagarenne.com](http://www.sancerrelagarenne.com)