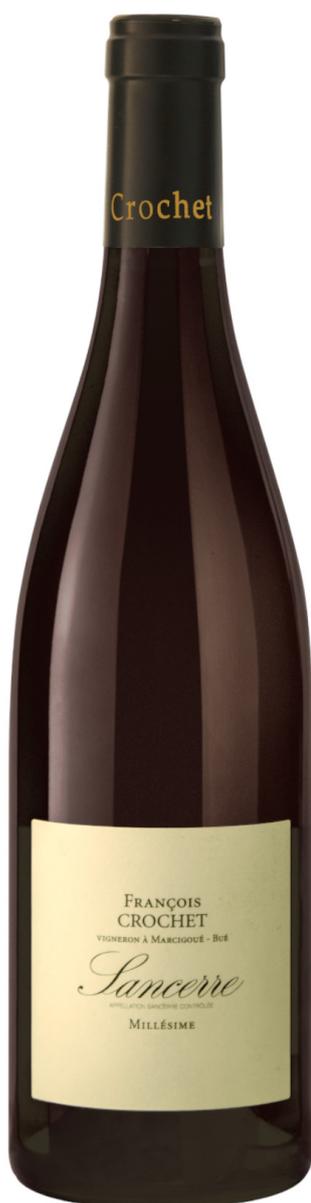


FRANÇOIS CROCHET

VIGNERON À MARCIGOUÉ - BUÉ

FRANÇOIS CROCHET

SANCERRE ROUGE A.O.C.



DENOMINAZIONE

Sancerre A.O.C.

DESCRIZIONE GENERALE

Le uve di questo vino provengono da alcune parcelle piantate su suoli calcarei ed argillo-calcarei. Età media delle vigne 25 anni. Resa per ettaro 45-50 ettolitri.

VITIGNO

100% Pinot Nero.

VINIFICAZIONE

A seguito della vendemmia manuale effettuata con una rigorosa selezione, le uve vengono interamente diraspate. Dopo una macerazione a freddo avviene la fermentazione con lieviti spontanei in vasche inox. La macerazione dura in media 25-30 giorni.

AFFINAMENTO

15-18 mesi di affinamento in tini tronco conici di rovere.

DATI ANALITICI INDICATIVI

grado alcolico: 13% vol.

VISTA

rosso rubino, trasparente e luminoso.

OLFATTO

Naso delicato di frutti di bosco, floreale e spezie fini.

GUSTO

Bocca vibrante e tesa. Una macedonia fresca di frutti rossi, con note di agrumi rossi, cuoio ed una speziatura leggera anche di vaniglia. Il tannino è deciso ma molto fine.

TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO

Oltre 10 anni.