

LA MERCY-DIEU

Sancerre rouge

"Issue de Pinots Noirs sélectionnés avec mon père pour les générations à venir, notre Sancerre rouge, c'est l'âme de notre domaine familial." Franck Bailly.

Terroir :

Cette cuvée est issue d'un assemblage de parcelles situées sur les trois types de sols emblématiques de l'appellation Sancerre : Caillottes, Silex et Terres Blanches.

Superficie : 4,70 hectares

Âge moyen des vignes : 50 ans

Cépage : Pinot noir

Vinification :

- Vieilles vignes sélectionnées pour leur concentration ;
- Récolte manuelle et égrappage soigné ;
- Fermentation en cuve avec macération prolongée ;
- Pigeages et remontages pour une extraction maîtrisée ;
- Élevage de 12 à 18 mois en fûts, partiellement neufs ;
- Fermentation malolactique en fût, apportant rondeur et profondeur.

Dégustation :

Œil : Rubis foncé aux reflets violets dans sa jeunesse ;

Nez : Intensité aromatique marquée par de petits fruits noirs bien mûrs (mûre, myrtille, groseille et cerise), accompagnée de subtiles notes épicées et boisées ;

Bouche : Belle concentration d'arômes de fruits noirs et cerises. Les tanins soyeux et fondus offrent une superbe harmonie entre fraîcheur et structure. Finale longue et élégante.

Accords mets et vins :

Ce vin rouge se mariera parfaitement avec du saumon grillé à la plancha, un fondant au chocolat noir ou une crème brûlée aux fruits rouges.

Service et garde

Température de service : entre 14 et 16°C

Potentiel de garde : 4 à 8 ans selon le millésime et les conditions de stockage.

