



DOMAINE
HUBERT BROCHARD
Sancerre & Pouilly-Fumé



SANCERRE
Rouge
Classique

Vignoble :

Il se situe principalement sur les terrains profonds spécifiques au cépage Pinot Noir dans les villages de Chavignol, Amigny, Saint-Satur, Sainte-Gemme, Ménétréol, Thauvenay et Sancerre.

Cépage :

100 % Pinot Noir.

Sol :

Calcaire, argile, silex.

Âge :

La moyenne d'âge des vignes est d'environ 30 ans.

Orientation :

Sud, Sud-Est.

Conduite de la vigne :

Nous travaillons en agriculture conventionnelle en bio contrôle ; travail des sols, enherbement des rangs, effeuillage, fertilisation individuelle. Nous conduisons actuellement des travaux afin d'acquiescer la certification environnementale HVE (Haute Valeur Environnementale) afin de valoriser notre engagement du respect de l'environnement.

Production :

Elle varie selon les conditions climatiques. Elle ne dépasse pas 59 hectolitres à l'hectare.

Vendanges :

Selon les conditions climatiques et l'état sanitaire, elles débutent en septembre ou octobre. Elles sont manuelles.

Vinification :

Tri manuel à la réception de la vendange puis éraflage mécanique des grappes de raisin. Macération pré-fermentaire à froid pendant 4 à 6 jours avant fermentation alcoolique. Macération à chaud post-fermentaire, écoulage par gravité puis décuvage. Fermentation malolactique en cuves inox thermorégulées. Puis élevage d'une partie du vin durant 1 an en fûts de chêne Français de 228 litres pour affirmer sa complexité et sa finesse (fûts de 2 ou 3 ans / chauffe moyenne) et d'une autre partie en cuves inox thermorégulées. Assemblage avant mise en bouteilles.

Commentaires de dégustation :

Expression classique du Pinot Noir; ce Sancerre rouge couleur rubis allie rondeur et fruité. Ses tannins délicats et ses arômes de petits fruits rouges en font une cuvée très élégante et agréable à déguster à température de cave. Il accompagne parfaitement les charcuteries, les volailles et viandes rouges ainsi que tous les fromages.

Conservation :

Le Sancerre Rouge est un vin qui se garde environ 5 à 10 ans.