

« Les Royaux » Sancerre Rouge

*La Pureté,
L'Excellence*

Par ses nuances de rubis et de grenat, ce Pinot noir 100% silex, vous comblera par l'élégance de ses arômes subtils et puissants. La complexité des « Royaux » tutoie l'excellence dans le royaume des Sancerre rouges.

Le Vignoble

Issu d'une parcelle de silex située dans le prolongement du « Rochoy », notre Sancerre rouge "Les Royaux" bénéficie d'un terroir exceptionnel. L'exposition plein sud permet une maturation optimale.

La Vinification

Vendanges à la main -
Fermentation et macération en cuves pendant 15 jours - Deux remontages et deux pigeages par jour afin d'extraire un maximum de couleur et de tanins - Fermentation malolactique et élevage en fûts de chêne (100%) pendant 12 mois minimum - Elevage en bouteilles durant 6 mois minimum.



CÉPAGE : Pinot noir.



La Dégustation

D'une couleur rouge grenat, ce Sancerre rouge développe des parfums de fruits confits. Ceux-ci sont accompagnés d'arômes torréfiés avec une pointe d'épices. En bouche, la réglisse accompagne la fraise et la vanille. Les tanins sont fondus et lui confèrent une élégante structure.

ACCOMPAGNEMENT : Avec des viandes rouges, gibiers à plumes ou volailles fermières.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 15 et 18°C.

VIELLISSEMENT : 8 à 12 ans selon les millésimes.

Les notes

- Millésime **2011** -
15/20 - La RVF n°605

- Millésime **2009** -
89/100 - Wine Enthusiast

- Millésime **2008** -
90/100 - Wine Spectator



TERROIR : Argilo - Siliceux.

Maison Laporte

Cave de La Cresle - Route de Sury-en-Vaux
BP34 18300 Saint-Satur (France)
www.laporte-sancerre.com contact@laporte-sancerre.com
Tel. : + 33 (0)2 48 78 54 20 / Fax : + 33 (0)2 48 54 34 33