



SANCERRE ROUGE
LES ROYAUX

LE VIGNOBLE

Issu d'une parcelle de silex d'1,8 hectare située dans le prolongement du monopole du "Rochoy", notre Sancerre rouge "Les Royaux" bénéficie d'un terroir exceptionnel.

Exposition : sud

CÉPAGE

Pinot Noir

TERROIR

Argilo-siliceux

LA VINIFICATION

- Vendanges manuelles
- Légers pigeages et remontages
- Fermentation avec une sélection de levures propres à chaque parcelle du domaine
- Elevage en fûts pendant 12 mois

DÉGUSTATION

Notre Sancerre rouge "Les Royaux" présente une robe rubis d'un rouge profond.

Son nez se compose d'arômes de fruits confits et de notes torréfiées, avec une pointe épicée.

En bouche, la réglisse accompagne la fraise et la vanille. Ses tanins fondus lui confèrent une structure élégante.



Accompagnement

Avec des viandes rouges, gibiers à plumes ou volailles



Température de Service

Entre 15 et 18°C



Vieillessement

8 ans et plus

RÉCOMPENSES

Millésime 2022
James Suckling - 91/100

Millésime 2020
James Suckling - 91/100

laporte-sancerre.com



