

FICHE
TECHNIQUE

Jean-Max Roger
Sancerre rouge Cuvée La Grange Dîmière

Cuvée parfois composée d'un assemblage propriété et négoce. Les informations données concernent la partie propriété.

Terroir

Village : Bué, Sancerre, Amigny
Terroir : Caillottes, marnes kimméridgiennes
Lieu-dit : divers
Exposition : sud-est, sud-ouest



Vigne

Cépage : Pinot Noir **Densité :** 7000 pieds / hectare
Age : 25 à 35 ans **Rendement :** 40 à 50hl/ha

Conduite du vignoble : Pérennisation et valorisation du terroir

- Amendement organique et travail en profondeur des sols :** respect de la structure et de la vie du sol.
- Taille Guyot Poussart :** équilibre du cep de vigne
- Ebourgeonnage :** contrôle du rendement et équilibre du pied.
- Désherbage mécanique :** respect de la vie du sol.
- Enherbement temporaire ou permanent :** contrôle de la vigueur et du régime hydrique.
- Suivi technique parcellaire :** processus Mildium, optimisation des interventions phytosanitaires.

Vinification

Technique de vinification : élaborer des vins reflétant le fruité et l'équilibre du millésime

- Vendanges manuelles dans des caisses de 200l. Egrappage puis encuvage :** respect de l'intégralité du fruit jusqu'à la cuve.
- Macération pré fermentaire à froid de 3 à 5 jours couplée en pigeage :** extraction de la couleur des tannins de pellicule.
- Fermentation par levures indigènes avec montée progressive** des températures associée à des remontages ou pigeages doux : développement de la complexité aromatique et de la structure du vin.
- Macération préfermentaire** de 4 à 7 jours : affinage de la structure tannique
- Elevage de 50 % à 100 % en barrique** de 400 l de 12 à 15 mois durant lesquels a lieu la fermentation malolactique.
- Collage et filtration si nécessaire.**
- Mise en bouteille, stockage 12 mois** avant la distribution : les vins dégustés sont reposés de leur mise en bouteille.

Dégustation

Garde : de 5 à 15 ans. **Température de service :** de 14 à 17°C

Commentaire de dégustation :

La couleur du Sancerre rouge est vive et limpide. Le nez intense rappelle les fruits rouges : la cerise griotte, la prune rouge, le cassis. Il est souvent accompagné de notes florales. En bouche l'attaque est souple, ronde. La texture des tanins est progressive ils sont ronds tout en donnant une bonne longueur à la dégustation.

Accompagnement :

Cette cuvée s'exprime le mieux sur les grillades et rôtis, les gibiers à plumes, les volailles.

**Presse et
Guides**

Millésime 2017
90/100 GILBERT ET GAILLARD
Millésime 2018
92/100 ANDREAS LARSSON
92/100 GILBERT & GAILLARD

Millésime 2019
89/100 WINE ENTHUSIAST
91/100 ANDREAS LARSSON
Millésime 2020
91/100 ANDREAS LARSSON