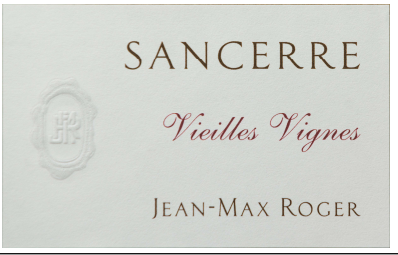


| FICHE TECHNIQUE | <p style="text-align: center;">Jean-Max Roger Sancerre rouge Vieilles Vignes</p> | |
|--------------------------------|--|--|
| <p>Terroir</p> | <p>Village : Bué</p> <p>Lieu-dit : divers dont Petit Chemarin et Clos d'Ampuan</p> <p>Terroir : Caillottes, marnes kimméridgiennes</p> <p>Exposition : sud-est, sud-ouest</p> |  |
| <p>Vigne</p> | <p>Cépage : Pinot Noir Densité : 7000 pieds / hectare</p> <p>Age : 40 ans et plus Rendement : 30 à 35hl/ha</p> <p>Conduite du vignoble : Pérennisation et valorisation du terroir</p> <ul style="list-style-type: none"> -Amendement organique et travail en profondeur des sols : <i>respect de la structure et de la vie du sol.</i> -Taille Guyot Poussart : <i>équilibre du cep de vigne</i> -Ebourgeonnage : <i>contrôle du rendement et équilibre du pied.</i> -Désherbage mécanique : <i>respect de la vie du sol.</i> -Enherbement temporaire ou permanent : <i>contrôle de la vigueur et du régime hydrique.</i> -Suivi technique parcellaire : <i>processus Mildium, optimisation des interventions phytosanitaires.</i> | |
| <p>Vinification</p> | <p>Technique de vinification : élaborer des vins reflétant le fruité et l'équilibre du millésime</p> <ul style="list-style-type: none"> -Vendanges manuelles dans des caisses de 200l. Egrappage puis encuvage : <i>respect de l'intégralité du fruit jusqu'à la cuve.</i> -Macération pré fermentaire à froid de 3 à 5 jours couplée en pigeage : <i>extraction de la couleur des tannins de pellicule.</i> -Fermentation par levures indigènes avec montée progressive <i>des températures associée à des remontages ou pigeages doux : développement de la complexité aromatique et de la structure du vin.</i> -Macération préfermentaire <i>de 4 à 7 jours : affinage de la structure tannique</i> -Elevage en barrique <i>de 400 l de 12 à 15 mois durant lesquels a lieu la fermentation malolactique.</i> -Collage et filtration si nécessaire. -Mise en bouteille, <i>stockage 12 mois avant la distribution : les vins dégustés sont reposés de leur mise en bouteille.</i> | |
| <p>Dégustation</p> | <p>Garde : de 10 à 20 ans. Température de service : de 14 à 17°C</p> <p>Commentaire de dégustation :</p> <p><i>La robe est intense et soutenue. Le nez est subtil à dominante de petits fruits rouges et noirs (griottes, cassis, mûres). Un bel équilibre, la cuvée Vieilles Vignes se caractérise par sa richesse aromatique et sa plénitude en bouche. Une finale légèrement mature et agréablement épicée qui reste longtemps en bouche. Une complexité naissante qui pourrait s'affiner et s'adoucir avec un vieillissement plus long.</i></p> <p>Accompagnement :</p> <p><i>Cette cuvée s'accompagne avec des viandes rouges, petits gibiers et fromages de caractère.</i></p> | |
| <p>Presse et Guides</p> | <p>Millésime 2012 90/100 ANDREAS LARSSON</p> <p>Millésime 2013 89/100 GILBERT ET GAILLARD 91/100 ANDREAS LARSSON</p> <p>Millésime 2014 90/100 GILBERT ET GAILLARD 90/100 ANDREAS LARSSON</p> <p>Millésime 2015 90/100 GILBERT ET GAILLARD 15.5/20 GUIDE BETTANE ET DESSEAUVE</p> <p>Millésime 2016 91/100 GILBERT ET GAILLARD 90/100 ANDREAS LARSSON</p> | <p>Millésime 2017 92/100 GILBERT ET GAILLARD</p> <p>93/100 ANDREAS LARSSON</p> <p>Millésime 2020 93/100 WINE ENTHUSIAST</p> |