

LUCIEN CROCHET

Vins de Sancerre

Sancerre rouge 2016

La Croix du Roy



Le millésime

Après un hiver doux et pluvieux, le cycle végétatif démarre avec du retard courant avril et un mois de mai frais. La floraison se passe dans de bonnes conditions fin juin. Puis juillet et août très sec avec canicule, la véraison se fait lentement dans ces conditions mais la qualité sanitaire du raisin est bonne. Les vendanges débutent début octobre, et à l'image du millésime 2015, les 2016 proposent une belle pureté aromatique.

Le Terroir

Assemblage de plusieurs parcelles du domaine
Caillottes et terres blanches

Les pratiques culturales

Enherbement ou binage selon terroir
Taille Guyot Poussard - Ebourgeonnage au printemps
Lutte phytosanitaire raisonnée

Les vignes

Cépage pinot noir, âge moyen des vignes 40 ans.
Densité de plantation 6800 à 8500 pieds/hectare

La vinification

Vendange manuelle, avec tri sur table à la cuverie.
100% égrappé, remplissage par tapis.
Durée de cuvaison de 30 jours. A l'écoupage, le jus de goutte et le jus de presse sont assemblés et entonnés après 24h de décantation.
Elevage 75% en pièces bourguignonnes, et 25% en ½ muid.
Mise en bouteilles sans filtration en juillet 2018

La dégustation

Robe : Rouge grenat

Nez : bouquet puissant et complexe. Le 1^{er} nez marqué par des notes de cuir s'ouvre à l'aération sur des odeurs de framboise, de fraises sauvages avec une nuance vanillée. Une touche de tapenade, de tabac complète la palette aromatique

Bouche : Les notes de cerise, de griotte animent la bouche qui allie fraîcheur et maturité. Des tanins emplissent le palais développant ainsi une sensation veloutée avec une finale aux accents de caramel.

Degré alcoolique : 14°

Accord mets vins : à servir sur des viandes rouges, gibier, canard.

Température de dégustation : 14°

Garde : 10 ans