

# LUCIEN CROCHET

## *Vins de Sancerre*

### Sancerre rosé 2023

#### Le millésime

Après un hiver humide et glacial, arrive un printemps précoce avec une météo plus clémentine. Grâce aux températures de saison, le débourrement se fait mi-avril. Fin avril, les températures grimpent et la pluie s'installe ce qui oblige à redoubler d'efforts pour protéger le vignoble.

La floraison se passe pour le mieux avec une météo favorable, puis le retour de la pluie mi-juin fait craindre pour les maladies, mais offre un gonflement spectaculaire des grappes de raisin, avérant déjà un joli potentiel de rendement. L'état de santé des vignes est parfait durant la phase de maturation et tout au long des vendanges, offrant la possibilité d'atteindre une maturité optimale. Dès les premiers jours de septembre, un épisode tardif de canicule précipite le début des vendanges, notamment pour les pinots noirs, contribuant ainsi à la concentration de cette récolte généreuse.

#### Le Terroir

Assemblage de deux terroirs sur plusieurs parcelles : caillottes de l'oxfordien et marnes du kimméridgien

#### Les pratiques culturales

Enherbement ou binage

Taille Guyot Poussard

Amendements organiques depuis 1989

Dans le respect du cahier des charges bio

#### Les vignes

Cépage Pinot noir

Densité de plantation 7000 pieds/hectare

#### La vinification

Vendange manuelle, vendangé entre le 12 et le 14 septembre, pressurage direct en grappes entières, débourbages.

Fermentation des moûts en cuves thermo-régulées pendant 15 à 20 jours.

Elevage sur lies totales pendant 6 mois (80% en cuve et 20% en foudre).

Soutirage, assemblage, filtration et mise en bouteille en mars 2024

#### La dégustation

Robe : Rose pomelo

Nez : 1<sup>er</sup> nez élégant délivrant des odeurs de melon et pastèque.

A l'aération, des parfums de fraise, framboise des bois se révèlent, accompagnés d'odeurs d'anis mais également de nuances mentholées.

Bouche : Franc en attaque, rond dans son développement, une acidité bien équilibrée anime la bouche. On retrouve les notes de melon complétées par des arômes d'orange sanguine. L'ensemble est expressif avec une finale sur des notes anisées.

Température de dégustation de 8 à 10 °C

Garde : 2 à 3 ans

Accompagne : Filets de truites en papillote, crevettes grillées & riz au lait de coco, tarte aux fraises ou aux framboises

