



# LUCIEN CROCHET

## *Vins de Sancerre*

### Sancerre rouge 2017 La Croix du Roy



#### Le Terroir

Assemblage de plusieurs parcelles du domaine  
Caillottes et terres blanches

#### Les pratiques culturales

Enherbement ou binage selon terroir  
Taille Guyot simple courte  
Ebourgeonnage au printemps  
Lutte phytosanitaire raisonnée

#### Les vignes

Cépage pinot noir  
Densité de plantation 6800 à 8500 pieds/hectare

#### La vinification

Récolte manuelle acheminée en caisse de 40 kilos  
Tri sur table et égrappage  
Cuves équipées de pigeage automatique  
Macération durant environ 30 jours à température contrôlée  
Remontages et pigeages effectués en fonction des dégustations quotidiennes  
Jus de goutte et de presse assemblés au décuvage  
Elevage en pièces bourguignonnes, demi-muids et muids.  
Assemblage et soutirage en septembre 2018 et élevage en cuve pendant encore 10 mois  
Mise en bouteilles au mois d'août 2019

#### La dégustation

Robe : rubis brillante  
Nez : notes de fruits rouges et noirs, plaisant et éclatant  
Bouche : tanins élégants, belle expression du cépage pinot, finale de calcaire  
Garde : de 4 à 6 ans et flatteur dès maintenant  
Température de dégustation : 12 à 14°  
Accord mets vins : petit gibier à plumes, viandes blanches, thon rouge