



DOMAINE GERARD FIOU
SANCERRE

SANCERRE ROUGE "LE GRAND ROC"



LE VIGNOBLE

En conversion biologique et en haute densité sur les coteaux de silex de Saint-Satur, en bord de Loire. Vendanges à la main.

Âge des vignes : supérieur à 60 ans.

CÉPAGE

Pinot Noir

TERROIR

Silex

LA VINIFICATION

Vinifié en cuves inox thermorégulées et fûts. Fermentation malolactique. Pas de filtration. Élevage pendant 12 mois en fûts de chêne.

DÉGUSTATION

Notre Sancerre rouge « Le Grand Roc » développe des arômes de cerise et de pruneaux, légèrement confiturés, sur une structure légère et un boisé fondu. Une longueur minérale lui procure finesse et un potentiel de garde de 6 à 8 ans.



Accompagnement

Chevreuil rôti en croûte de cacao
Chou farci de lièvre de Beauce
Tournedos de canard aux cassis



Temperature de Service
13°C



Vieillessement
6-8 ans

RÉCOMPENSES

2019 - James Suckling - 91 pts

A succulent, bright and well-rounded Sancerre red, showing aromas of sour cherries, forest berries and wild herbs. It's medium-bodied with fine tannins. Vivid and driven with a silky texture and a flavorful, crunchy finish.

2018 - James Suckling - 91 pts