



DOMAINE GERARD FIOU  
SANCERRE

## SANCERRE ROUGE



### LE VIGNOBLE

En conversion biologique, ce Sancerre rouge est cultivé en haute densité sur les coteaux de silex de Saint-Satur, en bord de Loire. Vendanges à la main.

Âge des vignes : supérieur à 50 ans.

### CÉPAGE

Pinot Noir

### TERROIR

Silex

### LA VINIFICATION

Fermentation en cuves inox (2-3 semaines) avec pigeage et remontage (1 à 2 fois par jour). Fermentation malolactique en barriques et élevage de 12 mois en fûts de chêne et cuves.

### DÉGUSTATION

Ce vin de couleur rubis grenat développe des arômes de fruits rouges mûrs (griottes, pruneaux...), d'une grande concentration et structure plaisante.



#### Accompagnement

Petits gibiers ou de viandes rouges marinées  
Cailles confites aux raisins de Corinthe jus au romarin  
Roulé d'agneau et poêlée de cèpes du pays



#### Temperature de Service

15°C



#### Vieillessement

5-7 ans

### RÉCOMPENSES

2022 - James Sucking - 92 pts

A solid, vivid and well-shaped red with aromas of cherries, wild currants and dried herbs, following through to a medium body with fine tannins and bright acidity. Well rounded with volume and intensity on the palate. Textured and driven.

2020 - James Sucking - 92 pts