

## SANCERRE ROUGE - COEUR À PRENDRE

**APPELLATION :** Sancerre

**NOM DU VIN :** Coeur à prendre

**TYPE/COULEUR :** Rouge

**CÉPAGE :** 100% Pinot Noir

**NATURE DU SOL :** Argilo calcaire avec pourcentage d'argile élevé

**AGE DES VIGNES :** 45 ans

### VINIFICATION :

Ce vin est vinifié à 25°. La cuvaison est d'environ quinze jours. Il doit sa singularité à un séjour de 10 mois environ dans des cuves tronconiques en chêne. Le bois provient de la forêt de Tronçais. Cette cuvée est mise en bouteille 15 mois après la récolte et commercialisée à l'âge de 18 mois.

### RENSEIGNEMENTS ORGANOLEPTIQUES :

Coeur à prendre est riche, très typé, tout en finesse aromatique aux tannins fins et soyeux. Nez mariant avec succès tonalités fruitées et boisées dans un registre très gourmand. Même réussite en bouche qui possède une belle allonge, une structure solide et des tanins mûrs. On aime sa finale fruitée et épicée. Juste et droit, il peut côtoyer les grands crus sans baisser... les yeux.

### SPÉCIALITÉS GASTRONOMIQUES EN ACCORD AVEC CE VIN :

Servir à 16°, il accompagne très bien les viandes en sauce, le gibier et une confrontation avec les fromages forts ne serait pas pour lui déplaire. Il est également très apprécié sur des mets épicés.

### RÉCOMPENSES :

- Médaille d'or Gilbert et Gaillard 2016



*Moulin des Vrillères*

KARINE, CHRISTIAN ET KÉVIN LAUVERJAT

- Double médaille d'OR - dégustation 2023 - millésime 2019