DES VINS SÉLECTIONNÉS AVEC PASSION

Dominique Bertholet
dominique.bertholet@skynet.be
GSM +32 492 70 22 10



Visuel illustratif : bouteille 2018

LE GRAND MOULIN

SANCERRE ROUGE 2023

AOP SANCERRE · VIN ROUGE

Un Pinot noir gourmand et généreux,
aux fruits rouges et aux tanins souples.

TERROIR

Sancerre, dans le Val de Loire. Pinot noir issu de vignes âgées de 35 à 40 ans, cultivées sur des sols entièrement argilo-calcaires.

CÉPAGE

100 % Pinot noir. Une expression généreuse et gourmande du cépage, associant petits fruits rouges, structure et souplesse.

VINIFICATION

Pressurage délicat des raisins et fermentation avec des levures indigènes. Vinification en cuves inox pour conserver la précision du fruit.

ÉLEVAGE

Élevage en cuves inox, dans le prolongement d'une vinification attentive à l'expression aromatique et au caractère du terroir.

DÉGUSTATION

Robe rubis intense. Nez de petits fruits rouges. Bouche charpentée, riche et gourmande, portée par des tanins souples.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Grillades, côtes de veau, poulet braisé et salades estivales. Servir légèrement rafraîchi, entre 14 et 16 °C.

CÉPAGE
100 % Pinot noir

VINIFICATION
Levures indigènes · cuves inox

ÉLEVAGE
Cuves inox

DEGRÉ D'ALCOOL
12,5 % vol.

TEMPÉRATURE DE SERVICE
14–16 °C

POTENTIEL DE GARDE
4 à 6 ans (à titre indicatif)

LE PRODUCTEUR

Domaine Girault

Patrick et Adrien Girault perpétuent une histoire familiale de huit générations à Sancerre, avec une culture raisonnée attentive à l'environnement.

PINOT NOIR DE SANCERRE

FRUITÉ · GOURMAND · FRAIS