

Le Centre Loire, c'est la Loire coté continental. C'est aussi la Loire coté sentimental où bat le coeur du Sauvignon Blanc. Des appellations magiques, une harmonie parfaite entre 2 cépages et des terroirs uniques. L'évocation de ces appellations suscite l'envie, la gourmandise, évoque l'alchimie rare... J. de Villebois continue son travail d'exploration, de quête, d'écoute afin de ressentir pleinement les nuances de ces terroirs. Ce travail au plus près des terroirs et des vignerons permet à Villebois de confectionner ici une gamme référence. Découvrez l'esprit Villebois qui s'infuse au coeur de chaque vin de la gamme, tel un supplément d'âme qui révèle plus que des sensations, des émotions.

SANCERRE ROUGE



Proche géographiquement de la Bourgogne, Sancerre a la chance de partager le cépage Pinot Noir avec celle-ci. Cépage star, le Pinot Noir s'épanouit parfaitement sur les collines de "Caillottes" et de "Terres Blanches" de l'appellation Sancerroise. J. de Villebois fait une incursion remarquée dans l'univers des grands Pinot Noir avec son Sancerre rouge. Produit en petite quantité, vinifié avec une sensibilité Bourguignonne, c'est une cuvée "coup de coeur" qui complète magnifiquement l'univers des "blancs" de Villebois !

VIGNOBLE

Le Pinot Noir est un cépage délicat qui demande un travail méticuleux à la vigne. Pour obtenir une vendange saine avec une excellente maturité phénolique, la formule est simple : des rendements maîtrisés, des ceps équilibrés, un enherbement inter-rangs, un désherbage mécanique... Les raisins sont vendangés à la main en grappe entière pour éviter toute macération et respecter l'intégrité des raisins.

ACCORDS METS-VINS

Décantez le dans la jeunesse pour qu'il exprime tous ses arômes et que sa texture devienne soyeuse.

Nous vous le recommandons avec **une pintade grillée**, **un magret de canard**

ou encore **des fromages de vache** (comté affiné).

Un régal pour qui sait attendre!

VINIFICATION

De la cueillette à la mise en bouteille, le Pinot Noir nécessite attention et délicatesse. Comprendre et interpréter ses réactions requiert de l'expérience afin qu'il livre ses arômes et ses tanins les plus soyeux. Lorsque vous le comprenez, c'est un régal de le voir se révéler sous vos yeux et vos papilles. Le millésime 2020 fut idéal. Nous avons effectué des vendanges en vert après véraison afin de limiter le rendement et augmenter la concentration des raisins. Erafilage total des raisins.

MILLÉSIME 2020

Encuvage pour macération pendant environ 3 semaines. Pigeages réguliers afin d'extraire délicatement les tanins et la couleur.

ÉLEVAGE

Pour ce millésime, nous avons choisi un élevage de 20 % en fût de chêne provenant de forêts de la région Centre.

NOTES DE DÉGUSTATION

Jolie robe rouge cerise avec des reflets violets. Nez tout en finesse révélant des arômes de cerises griottes, de framboises, de cassis et d'épices. La bouche est concentrée, harmonieuse avec ses tanins soyeux. La finale est fraîche et relevée par des notes fruitées et épicées.

Cépage : Pinot Noir

Temp. de service : 16-18°C