



# Domaine Delaporte

## SANCERRE

*Chavignol 2016*



**Cépage :** Pinot Noir 100 %

**Terroir :**

Issu de vignes âgées d'une vingtaine d'années, ce cépage pinot noir est planté sur des sols calcaires.

Ces vignes sont cultivées sans herbicide de façon raisonnée afin de respecter au maximum l'écosystème et l'environnement.

**Vinification :**

Vendange manuelle en caissettes de 18kgs.

Pressurage direct en raisins entiers.

Fermentation alcoolique pendant 12 jours en cuves inox thermo-régulées à une température de 18 °.

Elevage sur lies pendant 6 mois.

Mise en bouteille en Mars.

**Dégustation :**

Robe saumonée assez claire.

Nez très intense et gourmand, sur de beaux petits fruits rouges.

La bouche se montre à la fois charnue et friande.

Une belle tension lui procure de l'allonge.

Un très beau rosé qui peut aller sur un barbecue mais qui mériterait un beau plat asiatique.

---

Le bourg Chavignol - 18300 Sancerre - France

Tél : +33 (0)2 48 78 03 32

delaportevincent.sancerre@wanadoo.fr - [www.domaine-delaporte.com](http://www.domaine-delaporte.com)