



Domaine Delaporte
SANCERRE

Chavignol 2016



Cépage : Pinot Noir 100 %

Le Terroir :

Issu de vieilles vignes de 21 à 40 ans, ce cépage pinot noir est planté sur des sols calcaires (caillottes de Chavignol).

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

Vinification :

Vendange manuelle en caissettes de 18kgs.

30% de vendanges entières et 70% éraflés et triés manuellement sur table de tri avant la mise en cuve.

Macération d'environ 25 jours entre 18 et 25°C.

Un remontage par jour pour humidifier le chapeau.

Aucun pigeage.

Fermentation malolactique naturelle tardive en fûts de 228l pour 50% et en cuves bois tronconiques pour l'autre moitié.

Elevage d'une durée de 12 mois.

Pas de collage, ni de filtration avant la mise en bouteille.

Dégustation :

Robe assez sombre aux beaux reflets violette.

Nez très ouvert, sur un fruité précis alliant framboises et cerises, complété par des notes fumées.

La bouche, très accessible, possède une chair ronde et très fruitée.

L'ensemble est très digeste, la finale restant sapide et salivante.

Le bourg Chavignol - 18300 Sancerre - France

Tél : +33 (0)2 48 78 03 32

delaportevincent.sancerre@wanadoo.fr - www.domaine-delaporte.com