



Domaine Delaporte
SANCERRE

Silex 2016



Cépage : Pinot Noir 100 %

Le Terroir :

Vieilles vignes de 40 ans d'âge, plantées sur un terroir 100% argilo-siliceux.

Elles sont cultivées sans herbicide de façon traditionnelle et raisonnée afin de respecter au maximum l'environnement.

Ce terroir donne un vin doté d'un potentiel de conservation remarquable. Équilibre et raffinement sont les fondements de la Cuvée Silex. C'est un vin de prestige élaboré à l'ancienne.

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 100% en fût de chêne.

Elevé pendant 12 mois en barriques de 228 litres (25% fûts neufs, 25% d'un vin, 25% de deux vins et 25% de trois vins).

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

Dégustation :

Robe assez sombre aux beaux reflets violine.

La bouche impressionne par sa profondeur et son ampleur, bâtie sur une matière généreuse de maturité (fruits noirs mais aussi arômes de café) et en même temps animée par une superbe tension.

Un vin au très beau potentiel, qui pourra se garder entre 5 et 10 ans.

Le bourg Chavignol - 18300 Sancerre - France

Tél : +33 (0)2 48 78 03 32

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