Domaine Delaporte

SANCERRE

Silex 2022



Cépage : Pinot Noir 100 %

Le Terroir :

Vieilles vignes de 50 ans d'âge, plantées sur un terroir 100% argilo-siliceux. Elles sont cultivées sans herbicide, sans insecticide, sans engrais, sans anti-pourriture. 2022 est le dernier millésime en conversion bio.
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 12kgs.
100% 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

Domaine Delaporte

SANCERRE

Silex 2022



Grape variety: Pinot Noir 100%

The Terroir:

Forty-year-old vines, planted in 100 per cent flinty soil, they are cultivated sustainably, following traditional methods, in order to give maximum respect to the environment. These soils retard the maturation of the grapes, which allows for a later harvest and healthier grapes. This soil allows us to make a wine that has remarkable keeping potential. Balance and refinement are the underpinnings of the Cuvée Silex. This is another Delaporte vin de prestige, crafted according to tradition.

Winemaking:

• The grapes are hand-picked in small cases of 12kg, sorted on a table and then 100 per cent destemmed.
• Alcoholic fermentation in small stainless-steel vats lasts about twelve days; it is thermo controlled at 25° Celsius with daily manual pigeage, or punching down of the cap.
• Malolactic fermentation is carried out entirely in oak barrels that are one to five years old.
• The wine is bottled after twelve months of barrel ageing without filtration.

Tasting Notes:

A beautiful ruby-crimson colour with reflections of black cherry. The aromatics in are intense, with roasted, grilled and toasted notes dominating**.** On the attack, the wine is clean, with a roundness giving a delicious unctuousness. This is followed by the tannins, already soft and silky throughout. The Cuvée Silex is a full-bodied red Sancerre vin de prestige with character. Its finish shows classic notes of maturity (caramel, fruit compote).

Food Paring:

To be served at 16° Celsius, the Cuvée Silex Rouge marries perfectly with red meats and matured cheeses. It will reach its aromatic height in five years, though can certainly be laid down for five to ten years.

Le bourg Chavignol - 18300 Sancerre - France
Tél : +33 (0)2 48 78 03 32
delaportevincent.sancerre@wanadoo.fr - www.domaine-delaporte.com