



DOMAINE TINEL-BLONDELET

Pouilly Fumé & Sancerre

58 avenue de la Tuilerie - 58150 POUILLY SUR LOIRE

Tél : +333 86 39 13 83 - contact@tinel-blondelet.fr

www.tinel-blondelet.com

Sancerre Rouge

Culture

Politique raisonnée respectueuse de la vigne, du terroir et de l'environnement : Travail du sol, amendement organique, pas d'insecticide mais utilisation de Rak®.

Dès la véraison terminée, un passage dans les vignes s'effectue. Tous les raisins qui n'ont pas atteints ce stade de véraison sont coupés et laissés à terre, (ils ne pourront jamais être à maturité).

Cépage : 100% Pinot Noir

Terroir : Millefeuille de Silex & Calcaire

Age des vignes : 40 ans

Exposition : Sud/Sud-Ouest

Densité de pieds/Ha : 6 400 Pieds

Superficie de vignes : 1,25 Ha

Rendement: 40 Hl / Ha

Vendanges : Mécaniques

Vinification

Le raisin entier est encuvé.

Fermentation alcoolique entre 28° C et 32° C

Cuaison de courte durée, environ 2 semaines avec des **remontages journaliers** pour une extraction maximale.

Les jus de goutte et de presse sont vinifiés séparément. Ils seront ensuite réassemblés pour la fermentation malolactique.

Un passage en barriques n'est pas systématique, cela dépend du millésime.

Description de la cuvée

Production : 40 Hl

Sucres résiduels : 0,7 g/L

Alcool : 13 % vol

Accord Mets-Vin

Oeufs pochés

Filets mignons de porc aux cèpes

Pièce de bœuf braisée

Aiguillettes ou magret de canard

Dégustation

Robe rouge vif et brillante

Léger et fruité

Arômes de fruits rouges (framboises, cerises, cassis, selon les millésimes)

Conservation 5/6 ans

Servir à 14°C

