



Cuvée François Athanase

Appellation

AOC Sancerre Rouge

Alcool

15,50 % vol.

Millésime

2018

Rendement

35 hl/ha

Terroir

Argilo-calcaire (caillottes, marne, silex)

Cépage

100% Pinot noir

Vinification

Récolte mécanique avec 1/3 de récolte en grappe entière.
Macération à froid entre 10 et 15 jours, Fermentation indigène en cuve émaille.
Jus de gouttes élevé 50% en fûts de chêne pendant 9 mois.

Dégustation

Sur des notes de fruits noirs légèrement confiturés.

Accords mets et vin

Il accompagnera parfaitement des viandes rouges ou venaison.

Durée de garde

7 à 8 ans

Service

Entre 16°C et 18°C

10 chemin du moulin
18300 Bué

02 48 54 27 39
chaumeau.balland@orange.fr