

Sancerre rouge

Paul Prieur et Fils



CLIMATS

Región y Denominación

Les Pichons, Sancerre, Loire, France

Uva

100% Pinot Noir

Producción

30 000 botellas

Cultivo

Orgánico, Culture raisonnée, vendimia manual.

Filosofía

La familia Prieur se dedica a la producción de vinos en Sancerre desde 11 generaciones. La bodega está ubicada en el pueblo de Chavignol, el corazón histórico de Sancerre, frente a la colina de Monts Damnés. Desde unos 10 años es Luc Prieur quien está a cargo. El viñedo se extiende sobre 18 hectáreas y varias parcelas y lieux dits como Verdigny, Chavignol y Thauvenay con suelos variados (40% Caillottes, 20% Terres Blanches, 40% Silex). Luc convierte el viñedo en cultivo orgánico, hace un trabajo manual y parcelar buscando la mejor expresión de cada parcela que heredo.

Estilo

Vino elevado durante 15 meses, 50% en foudre de madera de 2,500 litros, y 50% en barricas tradicionales.

Tiene 20 a 50% de racimos enteros buscando finess y delicadesa del tanino.

El bouquet ofrece aromas a frutos rojos: griotte, cerezas y blackberry, con notas especiadas. En boca, es un vino jugoso, con tanino medio y se perciben notas de violetas.

Es un vino de placer y de sed aunque ese Pinot Noir puede evolucionar bien todavía.

