

*J. de Villebois***Description générale :**

Les Sancerre rouges illustrent parfaitement le pouvoir du Pinot Noir. Ils sont parfumés, élégants, fins et ils offrent de délicats arômes de petits fruits rouges, allant de la cerise au cassis. Ils sont équilibrés, souples et possèdent une très belle longueur en bouche. À la fois riche et complexe, le Sancerre est une référence pour les amateurs de Grands vins de Loire !

Red Sancerre perfectly illustrate the virtues of the Pinot Noir grape variety. They are fragrant, elegant, fine and they have delicate aromas of red berries, ranging from cherries to blackcurrants. They are well-balanced, supple and have a powerful palate. Both rich and complex, Sancerre is a reference for great Loire wine lovers.

Appellation / Appellation : Sancerre

Couleur / Color : Rouge / Red

Cépage / Variety : 100% Pinot Noir

Millésime / Vintage : 2020

Style / Style : Sec (<2gr S.R.) et légèrement Boisé / Dry (<2gr R.S.) and lightly oaked

Alcool / Alcohol: 13%

Notes de Dégustation / Tasting Notes:

La robe est rouge cerise. Un nez riche et complexe, qui exprime des arômes de fruits rouges et une note légèrement épicée. La bouche est ferme, longue, avec de légers tanins qui offrent au vin l'opportunité de vieillir quelques années.

Red cherry color. A rich and complex nose, which expresses red fruits aromas and a slightly spicy note. The palate is steady, long, well balanced with very soft and silky tannins, allowing the wine to age for few years.

Vignoble / Vineyard:

Les raisins sont cultivés sur les pentes douces des 3 Terroirs Sancerrois: les Caillottes (argilo calcaire+pierres), les Terres Blanches (argilo-calcaires) et les Argiles à Silex.

The grapes are grown on the famous hilly slopes composing the 3 Terroirs of Sancerre : Caillottes (stones and clay), Terres Blanches (clay) and Silex (flints)

Procédé de vinification / Winemaking process:

Après avoir été cueillis manuellement, les raisins sont triés et éraflés. Les fermentations s'enclenchent après une macération pré-fermentaire à froid afin d'extraire la couleur. L'extraction se fait par des pigeages et remontages avec une cuvaison courte de 10-15 jours.

After being hand-picked, the grapes are sorted and de-stemmed. Cold-soaked maceration is done for a week before the fermentation starts. The extraction is done by pigeages and pumping over during 10-15 days.

Elevage / Ageing:

Une fois décués, les vins sont ensuite élevés en cuves et pour une plus petite partie, en barriques de 2 à 3 vins. Ce Sancerre est ensuite embouteillé au Printemps après une filtration très légère.

To preserve its style and flavors our Pinot Noir is aged in stainless steel tanks and a small percentage is aged in oak barrels. This Sancerre is then bottled in Spring after a very light filtration.

Des sédiments peuvent éventuellement apparaître dans le fond de la bouteille.
Some sediments may appear at the bottom of the bottle.

**Accords mets-vins:**

Il s'apprécie avec des viandes rouges grillées, du gibier en sauce, du fromage.

Food pairing:

Grilled red meat, game meat, cheese.

J de VILLEBOIS

SANCERRE- POUILLY FUMÉ- TOURAINE

J de VILLEBOIS | 43 RUE DE LA QUÉZARDIÈRE | 41110 SEIGY
TVA Intracommunautaire FR SIRET 50100183800017 | APE 4725Z
WWW.JDEVILLEBOIS.COM