



DOMAINE FLEURIET SANCERRE



Cépages :

- Pinot Noir 100%



Vinification :

Elevage de 50% en barrique.



Terroir :

10 % sur les Silex, 50 % sur les Caillottes et 40 % sur les terres blanches.



Dégustation :

Le vin de couleurs profondes, d'un beau rubis violet, développe des arômes de fruits rouges très mûrs (cerise, mûre et framboise). L'olfaction est intense et fondue. Les senteurs de fruits rouges cuits et de torréfaction (café) dominent. On décèle aussi une pointe de

graphite et une nuance de cannelle. Très aromatique en bouche sur touche de fruits rouges. Très rond et très souple en début de bouche, il affirme avec persistance ensuite des tanins serrés et finement ciselés. Très belle rétro-olfaction sur des arômes de fumé et de pruneau.



Accords mets /vin :

Avec un passage à 70 % en barrique, il obtient des notes grillées et soutenues ainsi que des arômes de fruits rouges, ce qui l'associe parfaitement avec les viandes blanches. Ce vin se mariera également très bien avec des viandes grillées. Il atteindra la plénitude de ses arômes au bout de trois années (servir à 15° avec le gibier et certains fromages bien faits).