

Sancerre Rouge 2019 Grande Cuvée Domaine Comte LAFOND 75 cl

Le nez est fin sur des notes de fruits rouges macérés(cerise kirschée) , les épices douces (cannelle, vanille).
A l'aération, s'ouvrent la mûre et l



Référence : 470075

Prix : 35.20 €

Descriptif :

Sancerre Rouge 2019 Grande Cuvée Domaine Comte LAFOND 75 cl

La Famille LAFOND est une Famille qui à plus de 200 ans d'histoire viticole. ont acheté au fur et à mesure des vignobles dans la Loire. Le dernier descendant de cette Famille , Le Baron Patrick de Ladoucette, propriétaire du domaine prestigieux LA DOUCETTE ancien Bourguignon, chercha des terres nobles pour créer un Sancerre d'exception et créer des cuvées d'excellences avec un style de bouteilles que ses aïeux utilisaient, et pour péreniser le nom , nomma Le domaine ' Comte Lafond . Celui ci comprend 35 hectares sur des terroirs privilégiés, et c'est en 1993, que le Baron Patrick de Ladoucette créa trois cuvées spéciales : la Grande cuvée Comte Lafond Blanc, la Grande cuvée Comte Lafond Rouge et la Grande cuvée rosé exprimant la quintessence des plus grands Sancerres. et est aujourd'hui présent sur les plus belles tables .

notes de dégustation :

Le nez est fin sur des notes de fruits rouges macérés(cerise kirchée) , les épices douces (cannelle, vanille). A l'aération, s'ouvrent la mûre et le cassis avec des notes minérales et fumées faisant parler le terroir (les caillottes calcaires). La bouche est souple et soyeuse, le bois bien intégré, des tannins fins, sur la cerise noire confiturée,développant des notes de torréfaction . La fin de bouche se prolonge sur des notes de griottes, de groseille, tout en finesse

cépage : 100 % pinot noir, vigne de 30 - 40 ans, sur les coteaux de l'Orme aux Loups à proximité du piton rocheux de Sancerre sur terroir argile à silex du crétacé. Vendange manuelle, éraflage à 70%, fermentation à T°S régulée, macération 18 à 20 jours, pressurage léger, élevage 50% en cuve, 50% en barriques de 2 - 3 vins

accords : veau aux champignons, langue de boeuf ou onglet de veau , cailles aux pruneaux, rizotto aux cèpes,

T°S: 16°C

G: 2029

[Lien vers la fiche du produit](#)