

Domaine Gerard Fiou Rouge | Sancerre France (LOIRE) – 2022

Domaine

Dom. Gerard Fiou

Domaine Gérard Fiou, gelegen in Saint-Satur (Sancerre) kent een lange (familie)geschiedenis. Het werd destijds gesticht door de voorouders van Gérard Fiou en is op heden nog steeds in handen van dezelfde familie. Florent Bourgeois is de man die momenteel de touwtjes van het 10 hectare tellende domein in handen heeft. Alle wijngaarden staan op uitsluitend silex ondergrond. Een expressief terroir dat prachtige Sancerre en Pouilly-Fumé voortbrengt!

Vinification

Les raisins sont soigneusement sélectionnés parmi des vignes de plus de 60 ans, plantées sur un coteau orienté Sud-Ouest, riche en argile et galets. La fermentation alcoolique a lieu en cuves inox, pendant 12 jours et à 29 ° C. Pour une extraction optimale, l'agitation et le transfert ont lieu deux fois par jour. Vieillessement en grands fûts de chêne, ce qui rend le vin plein et rond, avec une petite touche vanillée.

Dégustation

Le vin a une couleur rouge rubis à rouge grenat. Il développe des arômes à partir de fruits rouges très mûrs, de baies et de prunes, avec une légère touche de vanille. En bouche ce Sancerre rouge est puissant et remarquablement ample. Le goût est concentré et structuré, ce qui indique un beau potentiel de stockage.

Mets adaptées

Thon - grillé | Agneau | Caille | Thon

Caractéristiques

pdf.general.type: Vin rouge

Cépage: Pinot Noir

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): "+ 5-7"

Servir à: 15 °C

Profil de goût: Élégant et raffiné

