



DOMAINE
RAFFAITIN-PLANCHON

Sancerre

Les Griottes

VIGNOBLE & PRODUCTION

Superficie du vignoble: 15 hectares

Cépage : Pinot Noir

Composition du sol: Argilo- calcaire

Méthode de taille : Guyot simple

Altitude: 260 Mètres

Densité de plantation 6500 par hectare

Rendement : 55 hl/hectare

Vignoble age 3-40 ans

Premier millésime de ce vin 2017

Bouteilles produites de ce vin: 4000 bouteilles

VINIFICATION ET VIEILLISSEMENT

Durée de la fermentation alcoolique: 15 jours

Température de fermentation: 18-25 °C

Elevage Fut de Chêne 100 %

Durée de vieillissement avant mise en bouteille 12 mois

Durée de vieillissement en bouteille: 12 mois minimum

DÉGUSTATION

La robe est intense et soutenue. Le nez est subtil à dominante de petits fruits rouges et noirs (griottes, cassis, mûres). La bouche se caractérise par sa richesse aromatique et sa plénitude . Une finale légèrement mature et agréablement épicée qui reste longtemps en bouche. Une complexité naissante qui pourrait s'affiner et s'adoucir avec un vieillissement plus long.

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 14-16 °C

