



DOMAINE  
RAFFAITIN-PLANCHON

*Sancerre*

**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**

*Maceration : 15-25 jours*

*Elevage cuve Inox 100 %*

*Durée de vieillissement avant mise en bouteille 4 mois*

*Durée de vieillissement en bouteille: 12 mois minimum*

**DÉGUSTATION**

*La robe est vive et soutenue . Le nez intense rappelle les fruits rouges : la cerise griotte, la prune rouge, le cassis. Il est souvent accompagné de notes florales. En bouche l'attaque est souple, ronde. La texture des tanins est progressive ils sont ronds tout en donnant une bonne longueur à la dégustation.*

*Accord Mets-Vins : Apéritifs , viande blanche et grillées*

**TEMPÉRATURE DE SERVICE: 14-16 °C**

