

# Vincengetorix



SANCERRE

Vincent Gaudry



<b>Millésime</b>	2022
<b>Appellation</b>	Sancerre
<b>Cépage</b>	Pinot Noir
<b>Age des vignes</b>	35 ans
<b>Terroir</b>	Argilo-calcaire
<b>Vinification</b>	Vendange manuelle. Vinifié en grappes entières en cuves en bois.
<b>Elevage</b>	Cuve bois. Le vin peut presenter un léger dépôt.
<b>Dégustation</b>	<p>Robe de couleur relativement claire, rubis, larmes coulantes. Le nez est joyeux, il hésite entre le fruité strict (prune, baies sauvages), et le floral après aération. Fond de nez kirsché. La bouche est dans le sillage du nez, toucher assez fin, le fruit prend bien sa place en son milieu. Il étale sa trame acide (juteuse) en finale, appuyée par de fins tanins. Persistance un poil bousculée à ce stade (fine réduction lactée), où l'on devine le noyau de cerise, la chair de la peau du fruit. De très fins amers laissent à peine percevoir la touche d'élevage, très fine.</p> <p>Le fruité strict est bien là (juteux), les tanins s'affirment bien (peau de raisin), et en finale, le noyau prend le relais. Fine perception lactée, également. Pas d'inquiétude à ce stade, il était plus prononcé à l'ouverture. Laissons au triptyque le temps de trouver sa place, dans quelques mois, et il s'offrira parfaitement, sur plusieurs années.</p>
<b>Accord</b>	Au plus près de sa terre, viandes rouges saignantes ou bleues. Terrines et charcuteries. Plats canaille du Dimanche, plats en sauce vin rouge (daubes, boeuf bourguignon et estouffades). Les legumes cuisinés en douceur, glacés, s'acoquinent bien avec ce vin rouge quand celui-ci atteint sa maturité, que ses tanins se fondent (après 5/7ans).
<b>Potentiel de garde</b>	Il mérite d'être attendu quelques années après sa mise. Idéalement patienter 5 à 9 ans lui permettra d'affirmer son éclat, son élégance et de révéler sa belle patine. Toutefois, sur le fruit de sa jeunesse, il parvient à ne pas nous le faire regretter : le plaisir est déjà là !
<b>Conseils de service</b>	Bouteille mise debout la veille, ouverture le matin pour le diner, ou le soir pour le déjeuner du lendemain. Laissez le vin prendre sa place à son rythme. Bouchon au pied de la Bouteille.



14 Rue du Champ des Prés  
Chambre  
18300 SURY-EN-VAUX

Tel : +33 (0)2 48 79 49 25

E-Mail : [vincent.gaudry@orange.fr](mailto:vincent.gaudry@orange.fr)