

# Les vignes de Chavignol



Vincent Gaudry



<b>Millésime</b>	2022
<b>Appellation</b>	Sancerre
<b>Cépage</b>	Pinot noir
<b>Age des vignes</b>	60 ans
<b>Terroir</b>	Argilo-calcaire Marnes Kimmeridgiennes
<b>Vinification</b>	Vendange manuelle La vinification se fait en grappe entières
<b>Elevage</b>	Vin élevé 12 mois en fût et 6 mois en cuve inox
<b>Dégustation</b>	<p>Robe dénonçant un vin fringant, larmes relativement coulantes, couleur rubis foncé. Le nez se révèle raffiné, discret. Fine réduction (jus de viande), puis à l'aération, il libère ses tonalités fruitées (baies noires). Fond de nez plus épicé, finement lardé laissant percevoir une fine prise de bois.</p> <p>La bouche s'offre accueillante grâce une sensation tactile crémeuse et une rondeur étonnante. Qui laisse rapidement éclater en son milieu un joli fruit... Les tanins sont jolis mais semblent atténués par l'élevage. Le vin est confortable, raffiné, prometteur en diable...</p>
<b>Accord</b>	Au plus près de sa terre, charcuteries de nos grands-mères, terrines, et plats de gibier, aux aïelles, en sauce, et viandes rouges saignantes. Foie gras, et terrines en gelée, œufs en gelée, aspics.
<b>Potentiel de garde</b>	Il mérite d'être attendu quelques mois après sa mise. Idéalement, patienter 3 à 5 ans lui permettra de le patiner davantage. Il se révélera à merveille après 5 ans, jusque son apogée vers 7 à 10 ans.
<b>Conseils de services</b>	Bouteille mise debout la veille, ouverture le matin pour le goûter, ou le soir pour le déjeuner du lendemain. Laissez le vin prendre sa place à son rythme.

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)