

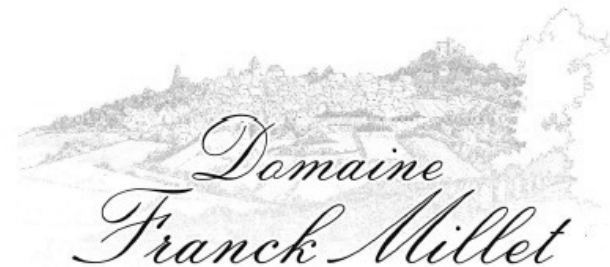
# SANCERRE

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE



## DOMAINE FRANCK MILLET

Vigneron à BUÉ



68, Rue Saint-Vincent - 18300 BUÉ  
Tél. 02 48 54 25 26 - Fax 02 48 54 39 85  
E mail : franck.millet@wanadoo.fr - Site : <http://www.millet-sancerre.com>

Notre Domaine bénéficie d'un savoir faire, vieux de trois générations de propriétaires récoltants.

Nous recherchons pour chaque millésime le meilleur équilibre et la plus grande typicité. Les raisins et les moûts sont sélectionnés de façon rigoureuse afin d'obtenir une qualité unique pour chaque vin. Les Médailles reçues lors de concours et autres récompenses décernées par la presse, confirment la régularité de nos vins.

Nous sommes très reconnaissants de la confiance et fidélité de nos clients.

### SANCERRE ROUGE AOC

**Cépage** : Pinot noir 100 %.

**Taille** : Guyot simple.

**Densité de plantation** : 6500 pieds à l'hectare.

**Sol** : Argilo-calcaire.

**Vinification** : Un premier tri des raisins est effectué avant les vendanges, puis un deuxième après les vendanges. Macération appropriée à chaque millésime. Séparation du jus de goutte du jus de pressurage. Fermentation malolactique. Filtration adaptée à la turbidité du vin. Vin assemblé pour 30% en fût de chêne et 70% en cuve.

**Degré alcoolique** : 12.5°.

**Sucre** : < 2g/l.

**Acidité totale** : 3,5g/l.

### Caractéristiques :

Vin vieillit en fût, il a un bouquet qui tient à la fois de la cerise et de la violette. C'est un vin équilibré de par sa nuance semi-tannique.

**Aptitude au vieillissement** : 5-7 ans.

**Température de consommation** : 14°C

**Accord avec les mets** : Le Sancerre Rouge s'associe parfaitement avec les viandes blanches, le gibier et tous les fromages.