



*Sancerre*  
*rouge*  
*2003*  
*La Jouline*  
*Domaine du Carrou*

**Caractéristiques**

<b>Région :</b>	Centre Loire
<b>Appellation :</b>	Sancerre
<b>Encépagement :</b>	100 % Pinot Noir
<b>Age moyen des vignes :</b>	35 ans
<b>Sous-sol :</b>	Calcaires et argiles calcaires
<b>Situation :</b>	Sud-Est à Sud-Ouest
<b>Production moyenne :</b>	4000 bouteilles
<b>Vendanges :</b>	Manuelles avec tries
<b>Rendement moyen :</b>	35 hl/ha
<b>Vinification :</b>	Egrappage total, 3 semaines de cuvaison, fermentation lente en cuve
<b>Elevage :</b>	8 mois en fûts (1/3 fûts neufs, 2/3 de plusieurs vins), fermentation malolactique en fûts
<b>Vinificateur :</b>	Dominique Roger
<b>Propriétaire :</b>	Famille Roger

**Analyse**

<b>Visuel :</b>	Robe grenat – pourpre à reflets légèrement violets.
<b>Olfactif :</b>	Le nez libère des senteurs de jus de cerises noires, teintées de mûres et de cassis. A l'aération, des notes d'élevage apparaissent, la vanille, la cannelle se mêlent de traces de pralin – chocolat – moka.
<b>Gustatif :</b>	L'attaque est onctueuse, généreusement fruitée. En bouche, le vin est sèveux, riche et tannique. Le milieu de bouche gagne en puissance, richesse et gras. La finale est épicée.
<b>Global :</b>	Un Sancerre rouge de grande classe, l'équilibre du boisé est judicieux. Le vin devrait évoluer admirablement et gagner en finesse.

**Dix-verres**

<b>Apogée :</b>	2006 - 2015
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	19.70 € TTC – <b>Tarif Club : 17.40 € TTC</b>
<b>Accords mets - vin :</b>	Terrine de joues de bœuf en gelée, côte de bœuf à la moelle
<b>Service :</b>	A carafer 30 mn avant de servir à 17 – 18 °C