



Pierre Morin

Vigneron à Bué

SANCERRE

Bellechaume



Cépage : Pinot noir
Surface : 0,31 Ha
Age moyen : 30 ans
Terroir : Terres blanches

Ce lieu dit est l'un des points culminants du Sancerrois. Nos pinot noirs y sont implantés à 350m sur un coteau exposé sud-ouest. Un terroir de terres blanches, couplé à un très bon matériel végétal et à un enherbement naturel dans le milieu du rang conduit à de belles petites grappes, minutieusement triées et vinifiés en raisins entiers, sans insister sur l'extraction. Il en résulte un vin rouge de longue garde, structuré mais axé sur la finesse en bouche.

Viticulture : Taille Guyot Poussard
Ebourgeonnage complet
Enherbement naturel
Vendanges manuelles
Pulvérisations biodynamiques

Vinification : Tri minutieux à la main -
Macération en grappes entières entre 2 et 4 semaines - Fermentation en levures indigènes

Elevage : 12 mois en fûts de 228 L et 500 L puis 12 mois en cuve.

Vin biologique Fr-Bio-01

