



Pierre Morin

Vigneron à Bué

SANCERRE

Prémices Rouge



Cépage : Pinot noir

Surface : 1,67 Ha

Age moyen : 45 ans

Terroir : Caillottes / Terres blanches

Toutes situées sur la commune de Bué, nos parcelles dédiées à la production de Sancerre rouge sont implantées sur 2 terroirs particuliers : les caillottes à dominantes calcaires apportent la finesse et les notes fruitées. Les terres blanches, plus profondes et argileuses constituent la charpente du vin et apportent un potentiel de garde important.

Viticulture : Taille Guyot Poussard et cordon

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 500 L et en cuve puis 12 mois en cuve.

Vin biologique Fr-Bio-01



Domaine Pierre Morin

4, Rue de l'abbaye 18300 Bué, FRANCE / 02 48 54 36 75 / morin.perefiles@orange.fr