



Domaine du Père Senechal



Millésime / Year

2023

Cépage / Grape variety

Pinot noir

Terroir / Terroir

Argilo-calcaire légèrement ferrugineux

Lieu dit / Locality

Assemblage de parcelles autour du village de Maimbray.

Exposition / Exposure

Sud, Sud-est

Rendement / Yield

50 Hl/ha

Âge des vignes / Age of the vines

30 ans

Viticulture / Viticulture

Biologique

Superficie / Area

3 ha

Récolte / Harvesting

Manuelle en caissettes avec passage obligatoire sur table de tri avant encuvage. The grapes are handpicked and collected in 500-kg bins. They are sorted before being transferred to tanks.

Vinification / Vinification

Pas de sulfitage ni autres produits œnologiques, nous respectons au maximum nos raisins. Après encuvage la macération dure en général 3 semaines. Nous sommes peu interventionnistes et ne réalisons que quelques remontages très légers dans la fermentation alcoolique. No sulfites or other additives are used out of utmost respect for our grapes. After being transferred to tanks, maceration lasts a good 3 weeks. We intervene very little and perform only a few gentle pump-overs during alcoholic fermentation.

Élevage / Ageing

D'une durée de 18 mois. Dont 12 mois dans différents contenants, cuves bois, œufs béton et barriques de 500 et 228 litres pour compléter, toujours sans sulfitage. Soutirage et assemblage après 12 mois, puis mise en masse pour 6 mois supplémentaires en cuves. La mise en bouteilles se fait après de 18 mois sans collage ni filtration. Aged for a total of 18 months of which 12 months takes place in various types of vessels- wooden vats, concrete eggs and both 500 and 228-litre barrels without the addition of sulfur. The wine is racked and blended after 12 months, then is aged for another 6 months in tanks. The wine is bottled without being fined or filtered.

Dégustation / Tasting notes

Bouquet de fruits rouges intense. La bouche est ample et soyeuse, avec des tanins bien fondus, elle est portée par une fraîcheur ligérienne qui démarque nos pinots sancerrois. The nose is intense and redolent of red berries. The palate is generous and silky, boasting well-integrated tannins. It is supported by freshness that typical of the Sancerre region and makes our Pinot Noirs stand out.

Accords / Food-wine pairing

Charcuterie, viande rouge et blanche.
Charcuterie platters, red and white meat.

Degré d'alcool / Degree of alcohol

14,5°

Acidité / Acidity

3,44 g/L

Sucre / Sugar

0,42 g/L

SO2 libre / SO2 free

13 mg/L

SO2 total / SO2 total

24 mg/L

MAINBRÉ - ROUGE