

# SCHEDA TECNICA



**PRODUTTORE**  
Julien & Clément Rimbault

**NOME DEL VINO**  
Rimbault Sancerre Rouge  
Domaine

**DENOMINAZIONE**  
Sancerre Aoc

**CLASSIFICAZIONE**  
AOC

**ANNATA IN COMMERCIO**  
2018

**REGIONE DI PROVENIENZA**  
Francia

**TIPOLOGIA**  
Rossi

**STILE DI PRODUZIONE**

**ZONA DI PRODUZIONE**  
Maimbray, Sury-en-Vaux, Verdigny,  
Menetou-Ratel (Sancerre)

**VINIFICAZIONE**  
Diraspatura totale dei grappoli.  
Macerazione prefermentativa a  
freddo (8 °C) da 5 a 7 giorni.  
Maturazione: 60% in botti da 1 a 5  
anni, 40% in acciaio.  
Fermentazione malolattica svolta.  
Imbottigliamento senza chiarifica  
e filtrazione.

**AFFINAMENTO**  
botte e serbatoio di rovere.

**VITIGNO/I**  
100% Pinot Nero

**ALLEVAMENTO**  
Guyot

**ESPOSIZIONE**  
Varie

**ALTITUDINE**  
200

**ETÀ MEDIA DEL VITIGNO**  
tra 10 e 40

**COMPOSIZIONE DEL TERRENO**  
Ferruginoso argilloso-calcareo

**EPOCA DI VENDEMMIA**  
Settembre

**ETTARI VITATI**  
3,4

**RESA PER ETTARO**  
6.500 - 10.000

**ENOLOGO/CONSULENTE**  
Julien et Clément RAIMBAULT

**FORMATI DISPONIBILI**  
75 cl

**GRADAZIONE ALCOLICA**  
13,5% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO  
CONSIGLIATA**  
14°C

**NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE**  
20.000

**QUANTITÀ PER CARTONE**  
6

**CODICE SAP**  
D5425