

SCHEDA TECNICA

**PRODUTTORE**

Julien & Clément Rimbault

ALLEVAMENTO

Guyot

NOME DEL VINO

Rimbault Sancerre Rouge Camille

ESPOSIZIONE

Varie

DENOMINAZIONE

Sancerre Aoc

ALTITUDINE

200

CLASSIFICAZIONE

AOC

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

45

ANNATA IN COMMERCIO

2018

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Argilloso calcareo (Calcare Kimmeridgiano)

REGIONE DI PROVENIENZA

Francia

EPOCA DI VENDEMMIA

Settembre

TIPOLOGIA

Rossi

ETTARI VITATI

0,75

STILE DI PRODUZIONE**RESA PER ETTARO**

6500

ZONA DI PRODUZIONE

Maimbray, Sury-en-Vaux, Verdigny, Menetou-Ratel (Sancerre)

ENOLOGO/CONSULENTE

Julien et Clément RAIMBAULT

VINIFICAZIONE

Grappoli non diraspati in misura del 30-40%. Non vengono aggiunti solfiti in vinificazione.

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

Fermentazione in acciaio per 3-4 settimane. L'affinamento di 12 mesi: 70% in botti da 50 lt e 30% in piccole botti da 228 lt di cui il 20-30% costituito da legni nuovi. Fermentazione malolattica svolta.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO**CONSIGLIATA**

14°C

AFFINAMENTO

botte e serbatoio di rovere.

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

3.000

VITIGNO/I

100% Pinot nero

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

D5427