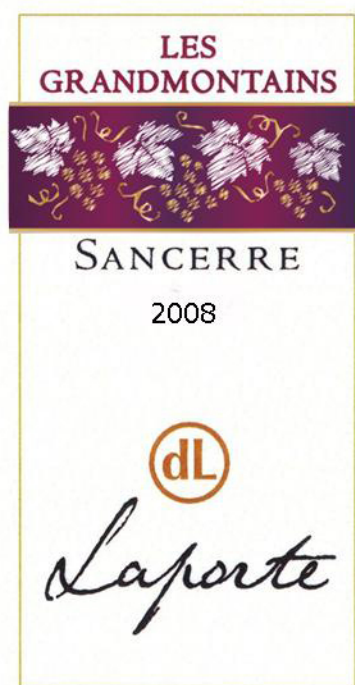



Laporte

*La Pureté.
L'Excellence*



- **CEPAGE :**
Pinot noir.
- **TERROIR :**
Calcaire de type « Caillottes ».
- **TEMPERATURE DE SERVICE :**
Entre 13 et 15°C.
- **VIEILLISSEMENT :**
3 à 6 ans selon les millésimes.
- **ACCOMPAGNEMENT :**
Tout le long d'un repas,
sur des viandes ou du poisson.

« Les Grandmontains » Sancerre Rouge

Outre sa couleur pourpre,
vous apprécierez sa souplesse
et ses tannins soyeux.
Un véritable hommage au Pinot noir
dans un style tendre et gourmand.

Le Vignoble

Ce vin provient d'un terroir où
les vignes sont situées à la crête
de coteaux exposés Sud, Sud-ouest.
Cet emplacement privilégié donne un
Sancerre que l'on aime savourer
pour sa jeunesse et son fruit.

La Vinification

Vendanges à la main – Macération pendant
8 jours environ entre 25 et 30°C – Deux re-
montages quotidiens – Fermentation malo-
lactique en cuves inox – Elevage en cuves
jusqu'à la mise en bouteilles courant juin de
l'année suivant la récolte – Mise en bouteil-
les (exclusivement bouteilles lourdes tein-
tées) sous vide - Utilisation de bouchons
naturels - Elevage durant un mois minimum
avant commercialisation.

La Dégustation

D'une couleur rubis, le Sancerre rouge "Les Grandmon-
tains" présente des arômes de fruits rouges friands
(cerise - framboise). En bouche, c'est une sensation de
souplesse et de fraîcheur enveloppante qui accompa-
gne les fruits rouges. L'expression tannique tout en fi-
nesse lui confère toute son élégance.

Maison Laporte

Cave de La Cresle - Route de Sury-en-Vaux - BP34 - 18300 Saint-Satur (France)
www.laporte-sancerre.com / contact@laporte-sancerre.com
Tel. : + 33 (0)2 48 78 54 20 / Fax : + 33 (0)2 48 54 34 33