



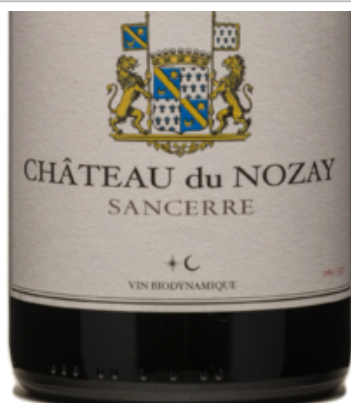
DOMAINE DU NOZAY

SANCERRE

CHATEAU DU NOZAY SANCERRE ROUGE

RÉCOLTE

2022



Cépage

100% Pinot Noir

Terroir

Le fameux terroir du Sancerrois dit « Terres Blanches ».

Nous restituons au terroir et à la vigne leur potentiel d'auto défense. Nous taillons, ébourgeonnons, palissons la vigne pour favoriser un micro- climat propice au bon état sanitaire de la vigne, entretenons le sol pour le plus grand bien de la biomasse et de la vigne, telles sont les tâches prioritaires du Domaine du Nozay... Observer, réfléchir, agir, attendre.

Vinification & Elevage

Le raisin est vendangé par des petites mains dans les vignes « Château du Nozay ». Des Vignes de 47 ans. Les plus vieilles parcelles du Domaine. Tous les raisins ont été triés et sélectionnés dans la vigne par nos vendangeurs. Ceux-ci sont acheminés à la cave pour être égrappés. La cuvaison s'effectue grains entiers dans une jarre en terre cuite de 7,50 Hl et une cuve de 20 Hl. La fermentation alcoolique dure le plus longtemps possible, ni levures artificielles seulement les levures indigènes du raisin, ni additifs superflus et ni thermorégulation. Puis la fermentation malolactique s'enchaîne naturellement. Que le temps fasse son oeuvre en étant malgré tout, surveillée de près.

Après la décuaison , les raisins sont pressés par un pressoir en bois. Les jus de presse sont incorporés aux jus de goutte suivi d'un élevage sur lies fines pendant 10 mois en fûts et en jarres.



DOMAINE DU NOZAY

SANCERRE

CHATEAU DU NOZAY SANCERRE ROUGE

RÉCOLTE

2022

La cuvée « Château du Nozay » peut exprimer ainsi la fraîcheur et la vivacité de ses vieilles vignes et de son terroir.

Il permet au Pinot Noir d'être au plus proche de son terroir et de dégager une pureté d'expression naturelle. Tout le travail d'élevage du vin et de mise en bouteilles est effectué par nos soins, au Domaine du Nozay au rythme du calendrier lunaire.

Dégustation

Une robe rouge intense, d'un rubis dense et profond.

L'éblouissement du palais se libère par sa longueur en bouche, son gras, ses épices, son acidité souple et sa structure de tanin naturel. C'est un vin gourmand, riche et léger.

Un nez qui se retrouve sur la mûre, la cerise, la myrtille et la griotte