



# SANCTUS

Millésime 2016

VIN DE France

1425 bouteilles produites



**ORIGINE DU VITRAIL:**

Cathédrale St Vitus – Prague

**CEPAGE:**

100% Gamay

**SURFACE:** 1 hectare.

Parcelle "Les Ronces"

**TERROIR:**

Vallée de la Loire.  
Orientation Ouest.  
sous-sol de Micaschistes.

**PRODUCTION:** 36hl/ha

Labours et griffages des sols, travaux en vert.

**TAILLE:** Guyot simple.

**VINIFICATION ET ELEVAGE:**

**Agriculture Biologique.**

Récolte 100 % manuelle.  
Eraflage à la main.  
Cuvaision longue : 9 mois sur peaux.  
Pressurage hydraulique.  
Fermentation 100 % en levures indigènes.  
Elevage en **Amphores** de 350 litres pendant 9 mois.  
Pas de collage, pas de filtration.

**Sans Soufre ajouté.**

SO2 total: <15 mg/L  
SO2 libre: <10 mg/L

**COMMENTAIRES:**

Vin ciselé, pur et cristallin.

Nez intense et envoutant développant une palette aromatique peu typique du cépage Gamay : notes de fruits noirs et petits fruits rouges, mûre, fraise des bois, notes mentholée, notes de cosses de cacao et de violette à l'aération. Bouche fluide et filante construite autour d'une belle acidité. Tannins très fins, milieu de bouche sur la « dentelle »... de Calais ou d'ailleurs ☺

Un vrai vin de méditation qui pourra être bu pour lui même tranquillement assis dans un canapé Chesterfield au coin d'une cheminée avec un Partagas 898... Un vin à carafier impérativement quelques heures si vous voulez le déguster dès maintenant. Très grande capacité à la garde.  
*« Cette cuvée à 4 mains réalisée avec mon copain Ben Landron est un OVNI. Issue d'une macération de 9 mois sur peaux, cette bouteille devrait vous faire voyager et vous faire perdre tous vos repères... » Fred*

**ACCORDS MET-VIN:**

Bécasse braisée.  
Volaille de Bresse à la crème, carottes nouvelles.  
Rôti de veau, jus réduit, navets nouveaux rissolés.  
Dos de lieu jaune de ligne, petits pois frais et trompettes de la mort.  
Cochon ibérique, riz sauvage et compotée de framboises.  
Tourte à la viande et cèpes, ail en chemise.  
Saint-marcellin, maroilles, fourme d'Ambert.  
Et surtout, buvez cette bouteille en bonne compagnie ou avec votre belle mère...

**DEGUSTATION:**

Température de service idéale: **16/17°C**  
A boire à partir de 2018 et sur 10 ans et plus...