



SANCERRE - COTEAUX DU GIENNOIS
POUILLY FUMÉ



L'INSTANT Pinot Noir Rosé Jean Marie Berthier – 2017

L'Instant Pinot Noir rosé présente une belle couleur bonbon avec au nez d'élégants arômes de fruits rouges.
En bouche, le pinot noir offre une finale élégante avec un joli équilibre et de la souplesse.



Élégance, fraîcheur et fruité...



ACCORDS METS-VINS

Léger et convivial, l'Instant Pinot noir est parfait avec un buffet d'été pâtes, salades, viandes blanches et poissons.



*Vin de France,
L'Instant Pinot Noir Rosé*

DÉTAILS

LE MILLÉSIME

Le millésime 2017 s'inscrit dans la série des millésimes précoces. Avec, à la sortie de l'hiver, des températures dignes d'une fin de printemps, la nature s'est emballée. Cette avance sera conservée jusqu'aux vendanges malgré une saison viticole marquée par une météo contrastée selon les mois et les secteurs. Au final un millésime 2017 sur la gourmandise.

TERROIR

Notre Instant Pinot noir est issu de sols argilo-calcaires.

CÉPAGES

Pinot Noir : 100%

VINIFICATION

Dès l'arrivée de la vendange, les raisins sont pressurés délicatement et le jus obtenu est débourbé 36 heures environ. La fermentation alcoolique débute naturellement sous contrôle des températures (15-18°C).

ÉLEVAGE

Le vin est élevé ensuite quelques mois sur ses lies fines jusqu'à la mise en bouteilles effectuée au printemps.