



SANCERRE - COTEAUX DU GIENNOIS
POUILLY FUMÉ



SANCERRE Rosé Domaine des Clairneaux – 2017

D'une robe rose pâle, ce Sancerre rosé sec et fruité, étonne par sa finesse et sa qualité.

La bouche se partage entre la souplesse et la vivacité rafraîchissante du Pinot noir. Il libère des arômes de groseille, d'abricot ou encore de pêche de vigne.



Fraîcheur, souplesse et complexité...



ACCORDS METS-VINS

La plus agréable des compagnies pour découvrir ce vin : Avec la cuisine indienne, les desserts aux fruits, ou tout simplement au bord de la piscine...



*AOP Sancerre Rosé
Centre Val de Loire
Domaine des Clairneaux*

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.

SITUATION

Situé sur les bords de la Loire, à l'est de Bourges, le vignoble de Sancerre s'étend sur 2770 hectares.

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.

TERROIR

Les vignes de notre Sancerre Rosé sont plantées sur le village de Sainte-Gemme en Sancerrois dans le Centre-Loire. Ces sols sont composés d'argilo-calcaire.

Ce terroir typique pour les pinot Noir apporte complexité et qualité au vin.

CÉPAGES

Pinot Noir : 100%