



SANCERRE - COTEAUX DU GIENNOIS
POUILLY FUMÉ



L'INSTANT Pinot Noir Rosé Clément & Florian Berthier – 2018

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

2018 a les caractéristiques d'un millésime solaire. Les conditions météorologiques de septembre ont permis de maintenir le potentiel qualitatif de la récolte : aucune altération n'était à craindre.

En conclusion, le millésime 2018 sera un millésime sur l'élégance

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.