

Délicatesse,  
Fraîcheur,  
et Plaisir ...

VIGNOBLES  
BERTHIER  
SANCERRE  
COTEAUX DU GIENNOIS  
POUILLY FUMÉ



## COTEAUX DU GIENNOIS ROSE

Clément & Florian Berthier

*D'une robe rose pâle à saumonée, ce Coteaux du Giennois rosé s'ouvre sur un nez délicat associant petits fruits rouges et bonbon anglais.*

*La bouche se partage entre la souplesse et la vivacité rafraîchissante du Pinot noir.*

*Une touche épicée vient s'associer au bouquet de fruits rouges.*

### Notre Cépage :

100% Pinot noir.

### Notre Terroir :

100% Silex.

### Notre Vinification :

Pressurage délicate des raisins, le jus d'obtenu est débourbé 36h.

La fermentation alcoolique débute naturellement sous contrôle des températures (15-18°C).

Le vin est élevé sur lies fines pendant 3 mois minimum.

### Nos idées d'accords Mets-Vins :

Avec grillades, charcuterie, ainsi que les cuisines exotiques, ou tout simplement au bord de la piscine.

### Dégustation :

8 - 10 °C, se garde entre 2 et 3 ans.

