

Fruité,  
Épicé  
et Élégant...

VIGNOBLES  
BERTHIER  
SANCERRE  
COTEAUX DU GIENNOIS  
POUILLY FUMÉ



## COTEAUX DU GIENNOIS ROUGE

### L'Inédit du Champ Jacquot



*Un vin de terroir, de gastronomie et de plaisir à découvrir entre amis...  
D'un rouge rubis aux reflets violet, l'inédit présente de beaux arômes fruités et floraux accompagnés de riches notes de caramel et moka.  
Riche en bouche, ce vin complexe ravira les palais les plus raffinés.*

**Notre Cépage :**  
100% Pinot noir.

**Notre Terroir :**  
100% Calcaire.

**Notre Vinification :**  
Une macération à froid à précédé la fermentation durant 16 jours de vinification.  
100% de la fermentation malolectique à lieu en barriques.  
Le vin reste 9 à 12 mois en fûts de chêne.  
L'Inédit est embouteillé sans filtration ni collage.

**Nos idées d'accords Mets-Vins :**  
Viandes blanches ainsi que viandes rouges (telle que du canard), feuilletés aux fromages, ou avec un carré de chocolat noir.

**Dégustation :**  
10 - 12 °C, se garde entre 3 et 5 ans.

