

*Plaisir,  
Jeunesse  
et Fruité ...*

  
VIGNOBLES  
BERTHIER  
SANCERRE  
COTEAUX DU GIENNOIS  
POUILLY FUMÉ



## L'INSTANT ROUGE

### Clément & Florian Berthier

*La robe couleur rubis brillante s'ouvre  
sur d'élégants arômes de fruits rouges, cerises et cassis.  
En bouche, des notes épicées conduisent à une finale  
très élégante où l'équilibre et la finesse, le fruit  
et les saveurs se mêlent harmonieusement.*

#### Notre Cépage :

100% Pinot noir.

#### Notre Terroir :

100% Calcaire.

#### Notre Vinification :

La fermentation alcoolique s'effectue en cuve (15-20 jours).

Le moût est remonté 2 à 3 fois par jour pour casser le chapeau de marc afin d'extraire le meilleur de la matière colorante et des tannins.

Le vin est ensuite soutiré puis élevé pendant 4 mois en fût.

#### Nos idées d'accords Mets-Vins :

Parfait de l'apéritif au fromage, de la viande blanche au poisson.

#### Dégustation :

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

