

Robe intense
aux reflets
brillants.

VIGNOBLES
BERTHIER
SANCERRE
COTEAUX DU GIENNOIS
POUILLY FUMÉ



SANCERRE ROUGE

La Croix Renaud

Inspiré par la richesse de nos terroirs, cette cuvée de Sancerre rouge possède une robe intense aux reflets brillants. Ce vin complexe et subtil dévoile des arômes délicats de fruits confits et de fruits des bois auxquels s'ajoutent des notes toastées.

« La Croix Renaud » est riche en bouche.

Ce vin d'une grande élégance ravira les palais les plus raffinés.

Notre Cépage :

100% Pinot noir.

Notre Terroir :

100% Argilo-calcaire.

Notre Vinification :

Une macération à froid a précédé la fermentation durant 16 jours de vinification.

100% de la fermentation malolectique à lieu en barriques pendant 3 mois.

Le vin reste 9 mois en fûts de chêne.

Nos idées d'accords Mets-Vins :

Viandes blanches en sauce, le Brie et le Reblochon, ou un pavé de biche.

Dégustation :

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

