

*Fraîcheur,
Souplesse,
et Complexité ...*

VIGNOBLES
BERTHIER
SANCERRE
COTEAUX DU GIENNOIS
POUILLY FUMÉ



SANCERRE ROSE

Clément & Florian Berthier

*D'une robe rose pâle, ce Sancerre rosé sec et fruité,
étonne par sa finesse et sa qualité.*

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

*Il libère des arômes de groseille, d'abricot
ou encore de pêche de vigne.*

Notre Cépage :

100% Pinot noir.

Notre Terroir :

100% Argilo-calcaire.

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 :

Cuisine indienne, les desserts aux fruits, ou au bord de la piscine.

Dégustation :

8 - 10 °C, se garde entre 2 et 3 ans.

