

*Friand,
Gourmand,
et Douceur ...*

VIGNOBLES
BERTHIER
SANCERRE
COTEAUX DU GIENNOIS
POUILLY FUMÉ



SANCERRE ROUGE

Clément & Florian Berthier

*D'une robe rouge brillante aux reflets grenats,
ce Sancerre rouge s'ouvre sur un nez de petits fruits rouges
telles que la cerise et les griottes.*

*La bouche est légère, peu tannique, toute en douceur.
La présence de fruits rouges en bouche est incontestable.*

Notre Cépage :

100% Pinot noir.

Notre Terroir :

100% Argilo-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 10 à 12 mois en fût.

Nos idées d'accords Mets-Vins :

Viandes blanches, lapins et volailles en sauce.

Dégustation :

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

Un petit rafraîchissement avant dégustation permet d'exalter ses arômes.

