LA CROIX RENAUD

Sancerre

Robe intense, reflets brillants

TERROIR

Argilo-Calcaire.

CÉPAGE

Pinot Noir.

VINIFICATION

Une macération à froid à précédé la fermentation durant 16 jours de vinification. 100% de la fermentation malolactique à lieu en barriques pendant 3 mois. Le vin reste 9 mois en fûts de chêne.

ACCORDS METS - VINS

Avec une viande blanche en sauce ou avec du fromage tel que le reblochon, ou le brie.

DEGUSTATION

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

« 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 d'une grande élégance et ravira les palais les plus raffinés.

VIGNOBLES BERTHIER

20 route de Cosne - Les Clairneaux - 18240 Ste-Gemme-en-Sancerrois - France
+33(0)2 48 79 40 97 - contact@vignoblesberthier.fr - www.vignoblesberthier.fr