SANCERRE
ROSÉ

Fraîcheur, Souplesse, Complexité

TERROIR
Argilo-calcaire.

CÉPAGE
Pinot noir.

VINIFICATION
Pressurage délicat des raisins puis le jus obtenu est débourbé. La fermentation alcoolique débute naturellement sous contrôle des températures.
Le vin est élevé sur lies fines pendant 9 à 12 mois.

ACCORDS METS - VINS
Avec de la cuisine aux influences asiatiques ou tout simplement au bord d'une piscine !

DEGUSTATION
8-10°, se consomme sur sa jeunesse jusqu'à 3 ans.

« Notre 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.

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