



SANCERRE ROUGE

Friand, Gourmand, Douceur



TERROIR

Argilo-calcaire.

CÉPAGE

Pinot noir.

VINIFICATION

La fermentation alcoolique s'effectue en cuve (15-20 jours). Le moût est remonté chaque jour afin d'extraire le meilleur de la matière colorante et des tanins. Le vin est ensuite soutiré puis élevé pendant 1 an en fût.

ACCORDS METS - VINS

A l'apéritif avec une terrine vigneronne ou à table avec une belle viande blanche.

DÉGUSTATION

12-14°, temps de garde entre 3 et 5 ans. Un petit rafraîchissement avant dégustation permet d'exalter ses arômes.

« Notre Sancerre rouge s'ouvre sur un nez de petits fruits rouges. La bouche est légère, bien structurée, toute en douceur.