



# SANCERRE ROSÉ

*Captivant, Séduisant, Exaltant*



## 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.