



● SANCERRE ROSÉ

Héritées de nos ancêtres, les vignes de notre Domaine sont situées sur les plus grands terroirs du Sancerrois. Tous nos vins sont vinifiés et conservés dans des caves souterraines à température idéale. Nous apportons beaucoup de soins aux différentes étapes de la culture de la vigne à la mise en bouteille afin de vous procurer des moments exceptionnels.

FICHE TECHNIQUE

Appellation	Sancerre AOC
Cépage	Pinot noir
Élevage	8-10 mois en cuves inox
Terroirs	Caillottes (calcaire), Terres Blanches (argilo calcaire), Silex
Âge des vignes	20 à 25 ans
Taille	Guyot simple, méthode Poussard
Densité de plantation	7000 pieds hectare
Garde	A boire dans les 3 ans
Température de service	10° à 12°
Accords Mets/Vin	Vin d'été par excellence. Apéritif, entrée, charcuterie, viande et poisson grillés, cuisine exotique..
Certification environnementale	Certifié Haute Valeur Ajoutée (HVE), une garantie de pratiques respectueuses de l'environnement favorisant la biodiversité et valorisant une approche durable de notre vignoble



TRAVAIL DE LA VIGNE

Conduite en culture raisonnée. 50% des parcelles enherbées au centre du rang et travaillées sur le rang. Soin constant pour une vendange de qualité.

VENDANGES

Début déterminant, aboutissement d'un an de soins à la vigne. Récolte à parfaite maturité, avec un équilibre optimal sucre/acidité et un excellent état sanitaire.

VINIFICATION

Pressurage pneumatique par gravité, débourbage statique 48 h à 6 °C, fermentation lente à 16-20 °C en cuves inox thermorégulées pour préserver les arômes du Pinot. Pas de fermentation malolactique. Élevage en cuve inox.

DÉGUSTATION

Belle robe saumonée avec un nez de fruits rouges et de rose. Ce vin élégant et fruité offre un bel équilibre avec de la rondeur et une belle persistance aromatique.