

Sancerre Rosé 2019

Sancerre rosé – L'expression des trois terroirs de Sancerre

Le vin

Pour cette cuvée, nous avons sélectionné avec soin la parcelle dans notre vignoble. Elle est idéalement située en bas de coteaux avec une exposition plein sud afin d'avoir une maturité optimale des raisins. Le terroir de griotte est particulièrement adapté pour ce Sancerre rosé car il amène de la minéralité et des arômes de fruits frais comme la groseille et la mandarine qui rendent ce vin frais et plaisant à la dégustation.

Le vignoble

Notre vignoble se situe sur plusieurs communes de la zone d'Appellation : Sancerre, Bué, Crézancy, Thauvenay et Ménétreol. Le sol des vignes est travaillé pour favoriser la nutrition de la plante et obtenir des raisins parfaitement mûrs et sains.

Du vignoble à la cave

Cépage : 100% Pinot Noir

Sols / Terroirs : Caillottes

Type de vinification et particularités : La vendange est manuelle. Les grappes sont transportées en caisse et triées à la main sur table avant d'être immédiatement pressées. Grâce à ce pressurage direct et à sa vinification, ce rosé révèle finesse aromatique, fraîcheur et précision en bouche comparables aux vins blancs de Sancerre. La fermentation à basse température dure environ 3 semaines afin de préserver tous les arômes. Le vin est ensuite élevé sur lies fines pendant 4 mois pour amener de la structure et du gras à la dégustation.

Temps d'élevage : Elevage très court sur lies fines

Sucres résiduels : 0,24 g/L

Degré d'alcool : 14% vol.

Dégustation

Robe : Rose pâle très brillante

Nez : Nez ouvert sur des notes citronnées, et d'orange sanguines qui évoluent sur des notes de fruits rouges frais

Bouche : Belle attaque équilibrée.

Bouche ample avec du relief, du croquant, très gourmande et aromatique sur des notes de fruits rouges et agrumes.

Du verre à l'assiette

Idéal sur des salades ou grillades estivales.

Température de service : De 10 à 12°C

Temps de garde : 4-5 ans

