

— DOMAINE DE —
La Chézatte

SANCERRE ROSÉ



Appellation : Sancerre AOC

Cépage : 100 % Pinot Noir

Alcool : 13 %

Potentiel de garde (conservation) : à consommer dans les 3 ans

Vinification : Les grappes arrivent dans le Conquet de réception et passent sur une table de tri automatisée avant d'être envoyées au pressoir. Le jus de raisin arrive ensuite dans les cuves et est filtré. Ensuite le moût est débourbé (enlever les parties solides). Après la fermentation (17°) le sucre s'est transformé en alcool. Le vin sera ensuite filtré et analysé en laboratoire avant d'être mis en bouteille.

Notes de dégustation : Le Sancerre rosé 2018 se distingue par sa fraîcheur et ses notes fruitées autant au nez qu'en bouche, avec une dominante de bonbon anglais .

Accords mets et vin : Apéritif, viandes blanches, grillades, charcuteries, cuisine Italienne et Asiatique

Composition du sol (terroir) : 100 % silex

Année de plantation des vignes : 1985-1990

Période de récolte : Octobre

Production annuelle de ce vin : 10 000 bouteilles

Type d'élevage : cuves inox thermo-régulées

Service : En bouteille

Température de service : 8-10°C

Œil : Vin limpide et brillant, nuances saumon à reflets roses orangés

Nez : Nez puissant, élégant, notes fruitées de petits fruits rouges et de bonbons

Bouche : légère, souple, délicate et rafraichissante.