

SANCERRE ROSÉ 2025

— DOMAINE DE —

— DOMAINE DE —
La Chézatte

Vin de Sancerre
& Coteaux du Giennois



La Chézatte

Chézal

Salles de réception

Cépage : 100 % Pinot Noir

Sols : Argilo-siliceux

Alcool : 13 %

Année de plantation des vignes : 1985-1990

Période de récolte : 10-12 Septembre 2025

Parcelle : « Chante-Merle »

Production annuelle de ce vin : 6 000 bouteilles

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

Vinification : Les grappes arrivent dans le conquêt et passent sur une table de tri automatisée avant d'être envoyées au pressoir. Le jus de raisin arrive ensuite dans les cuves et filtré puis le moût est débourbé (enlever les parties solides).

Après la fermentation, 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 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, plats épicés, grillades, charcuteries.

Type d'élevage : cuves inox thermo-régulées

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 fruitée et fraîche.

