

FICHE TECHNIQUE

SANCERRE ROSÉ

Cépage : 100% Pinot noir

Sols : Terroir argilo-silex et argilo-calcaire

Ages des vignes : moyenne 30 ans.

Superficie : en fonction de la quantité de rouge produit

Rendement : 63 hl/ha

Culture de la vigne : en 2020 nous nous sommes engagés dans la certification en Agriculture Biologique qui est la poursuite du travail engagé depuis plusieurs années ou nous travaillons les sols, sans aucun herbicide, sans acaricides, sans insecticides, ébourgeonnages, effeuillage, maîtrise des rendements.

Vinifications : récolte à maturité après dégustation des baies et analyses, pressurage pneumatique, débourbage 24h et fermentation en cuve thermo régulée pour préserver les arômes.

Elevage : en cuve thermo régulée sur lies fines

Dégustation : la robe est saumon, le nez est fruité et légèrement épicé. La bouche est croquante et présente une belle expression de fruits rouges avec une note épicée.