

# SANCERRE rouge Origine 2022

## SANCERRE

### INFORMATION

---

**Appellation :** SANCERRE  
AOC

**Cépage :** Pinot noir

**Alcool :** 13°

**Certification :**

**Bio :** Non

### VINIFICATION

---

**Méthode :** Tri de la vendange puis e?raflage total ou partiel selon le millésime. Mace?ration pre?-fermentaire a? froid de quelques jours puis fermentation alcoolique avec contro?le des tempe?ratures. Pigeages et/ou remontages plus ou moins fre?quents et dure?e de mace?ration de 20 a? 30 jours. Fermentation malolactique naturelle en cuve bois et en demi-muids (fu?ts de 600 litres)

### CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 75 cl

**Unité de vente :** carton de 12



### TERROIR

---

**Région Viticole :**  
Sury-en-Vaux

**Surface :**

**Type de sol :** Sols argilo-calcaires et argilo-limoneux

**Climat :**

### DÉGUSTATION

---

**Œil :** Robe cerise noire, reflets framboise.

**Nez :** Fruité et délicat: fruits rouges frais, fruits noirs, épices.

**Bouche :** Finement acidulée : fruits rouges, caramel, café, poivre.

### SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** 12°C

**Accords mets et vins :**  
Notre Sancerre rouge Origine s'accordera à merveille avec les viandes blanches et rouges et des fromages tels que le brie ou le camembert. Peut être servi sur certains poissons en sauce comme le rouget ou la lotte.

**Garde :**