

SANCERRE rouge Origine 2023

SANCERRE

INFORMATION

Appellation : SANCERRE AOC

Cépage : Pinot noir

Alcool : 13°

Certification :

Bio : Non

VINIFICATION

Méthode : Tri de la vendange puis éraflage total ou partiel selon le millésime. Macération pré-fermentaire à froid de quelques jours puis fermentation alcoolique avec contrôle des températures. Pigeages et/ou remontages plus ou moins fréquents et durée de macération de 20 à 30 jours. Fermentation malolactique naturelle en cuve bois et en demi-muids (fûts 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 :