

Une sélection Meilleurs Terroirs

Sancerre Rosé - 2017

Équilibré et intense

« Un vin de terroir »

Pour cette cuvée, nous avons sélectionné avec soin la parcelle dans notre vignoble. Elle est idéalement située en bas de coteaux avec une exposition plein sud afin d'avoir une maturité optimale des raisins. Le terroir de griotte est particulièrement adapté pour ce Sancerre rosé car il amène de la minéralité et des arômes de fruits frais comme la groseille et la mandarine qui rendent ce vin frais et plaisant à la dégustation.

Du vignoble à la cave

Cépage : Pinot noir

Sols / Terroirs : Calcaire de griottes

Type de vinification et particularités :

La vendange est manuelle. Les grappes sont transportées en caisse et triées à la main sur table avant d'être immédiatement pressées. Cela confère au vin une finesse aromatique ainsi qu'une fraîcheur et une précision en bouche comparables aux vins blancs de Sancerre. La fermentation à basse température dure environ 3 semaines afin de préserver tous les arômes. Le vin est ensuite élevé sur lies fines pendant 4 mois pour amener de la structure et du gras à la dégustation.

Temps d'élevage : 4 mois sur lies fines

Vignoble

Notre vignoble se situe sur plusieurs communes de la zone d'Appellation : Sancerre, Bué, Crézancy, Chauvenay et Ménétreol. Les trois terroirs caractéristiques de l'Appellation Sancerre sont donc représentés : Terres Blanches, Silex et Caillottes.

Notre Château de Sancerre rosé est issu exclusivement d'un terroir calcaire de Griottes sur la commune de Crézancy. Les Griottes sont des terres légères, superficielles, très riches en petits cailloux et posées sur un socle de craie. Cela confère à la vigne un régime hydrique parfait. Les vins issus de ces terroirs sont fruités, gourmands et soyeux.

La dégustation

Robe 

Vin limpide et brillant
Couleur rose saumonée

Nez 

Élégantes notes d'agrumes telles que la mandarine et le citron confit

Bouche 

Belle attaque équilibrée.
Bouche ample et généreuse, dominée par des notes de pamplemousse. Finale gourmande et friande avec une bonne persistance en bouche.

Du verre à l'assiette

Apéritif avec des amuse-bouche
Crudités, poissons, cuisine asiatique.

Température de service :
De 10 à 12 degrés



Médaille d'Argent
Concours mondial des vins
Féminale 2018

