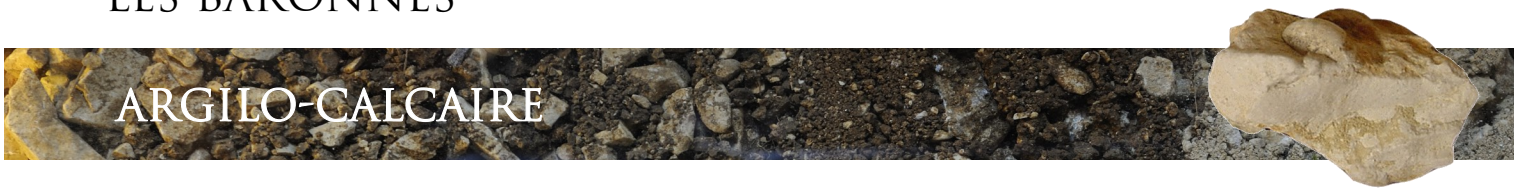
HENRI BOURGEOIS

SANCERRE & POUILLY-FUME

SANCERRE ROSÉ
LES BARONNES



« Bouquet de fruits rouges et bonbons acidulés sont toutes les sensations agréables que révèle ce Sancerre rosé pour le plaisir instantané des papilles. »

VITICULTURE

Les Baronnes est un vin issu de vignes de Pinot Noir plantées sur un terroir argilo-calcaire ce qui lui confère beaucoup de vivacité et de fraicheur. Rendements et vigueur maîtrisés, enherbement dans l'inter-rang, utilisation d'engrais organiques, limitation des intrants, tout est mis en œuvre pour que les raisins soient les plus parfaits possible.

VINIFICATION

Le Sancerre Rosé « Les Baronnes » est un rosé de saignée obtenu par égouttage du jus des raisins de Pinot noir après 12 heures de macération pré-fermentaire à froid. La fermentation alcoolique de ce vin s'effectue en cuves inox thermo-régulées (16-20°C) suivie d'un élevage de 2 à 3 mois sur lies fines de fermentation.

Terroir : Argilo-Calcaire
Cépage : Pinot Noir
Température de service : 9-11°C

DÉGUSTATION

Au nez ce rosé exprime un plein panier de fruits : petits fruits rouges, agrumes, abricot mais aussi des notes florales et mentholées. En bouche, le vin trouve un équilibre harmonieux entre fraicheur et structure. A boire de préférence frais mais pas glacé aux alentours de 10 degrés pour charmer vos convives.

ACCORD METS & VINS

C'est un superbe apéritif dès que le soleil sera sur vos tables. Que ce soit pour vous mettre en appétit ou encore mieux tout le long de votre repas, ce Sancerre Rosé trouvera légitimement sa place.
Salades, cuisines de printemps ou pourquoi pas en pique-nique… La cuisine asiatique conviendra également à ce vin.

B.P. 16 - Chavignol - 18300 Sancerre - France
Tél. : +33 (0)2 48 78 53 20 - Fax : +33 (0)2 48 54 14 24
domaine@famillebourgeois-sancerre.com - www.famillebourgeois-sancerre.com