



FAMILLE
BOURGEOIS
SANCERRE

PETIT BOURGEOIS
ROSE DE PINOT NOIR
VIN DE PAYS DU VAL DE LOIRE

« Le rosé de plaisir, équilibré et rafraîchissant vous séduira par son bouquet de fruits rouges mûrs et de pétales de roses. »

VITICULTURE & TERROIR

Les raisins de ce vin proviennent des coteaux de la vallée de la Loire anciennement connus sous le nom de Jardin de la France. Un nom qu'on leur doit à un climat tempéré, parfait pour la culture des légumes et des vignes. Les rois de France y avait d'ailleurs, à la Renaissance, leurs châteaux et jardins. De fait, la Loire a un effet significatif sur le climat de la région. Elle agit comme une barrière climatique qui apporte les degrés supplémentaires nécessaires pour que les raisins arrivent à maturité sous ses latitudes. Cela donne des vins légers, fringants et rafraîchissants avec un beau bouquet de petits fruits rouges.

VINIFICATION

Ce rosé de Pinot Noir bénéficie des 10 générations de savoir-faire œnologique de notre famille. Les baies sont laissées à macérer pendant une nuit. Puis, après un pressurage doux, les jus sont mis en fermentation à 15-18°C en cuves inox thermo-régulées afin de préserver un minimum de fruits et d'arômes du raisin.

DÉGUSTATION

« Un vin délicieux et fruité qui, bien que sec, exhale des parfums exubérants de petits fruits rouges mûrs. Son acidité prononcée en fait un vin frais, vif et enjoué. Un vin léger, vivant, à boire maintenant. » Roger Voss in The Wine

ACCORD METS & VINS

Excellent compagnon de la cuisine estivale telle que des grillades, des salades, ou des brochettes. Il accompagne également à merveille vos apéritifs dînatoires et vos plats exotiques comme des Tempuras de Gambas ou des Nems Vietnamiens.

RÉCOMPENSES

2017	Wine Spectator	88pts
2016	Wine Enthusiast	86pts
2014	Wine Enthusiast	87pts
2013	Wine Enthusiast	85pts
2012	The Wine Doctor	14,5/20

Température de service : 10°C

