



Un rosé de Pinot noir d'une grande fraîcheur qui restitue avec gourmandise les subtilités de son terroir et de son cépage... Sa finale fleurie en fait le rosé parfait du printemps à la fin de l'été.

SANCERRE ROSÉ « Les Baronnes » Rosé de Pinot noir

TERROIR : Argiles calcaires

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 9-11°C

POTENTIEL DE GARDE : 4 à 5 ans

VITICULTURE & TERROIR

- Vignes cultivées sur un terroir **d'argiles** (65%) et de **calcaires** (35%), sur les collines entre Chavignol et Sancerre
- Le calcaire donne sa colonne vertébrale au vin, tandis que l'argile lui donne de la chair
- Rendements volontairement faibles, avec une **culture en haute densité** et **enherbement** des inter-rangs
- Utilisation d'**engrais biologiques** uniquement

VINIFICATION

- La vendange est **soigneusement triée et éraflée** avant d'être disposée en cuves par gravité
- **Macération** pré-fermentaire à froid d'environ **48 heures** : le jus incolore du Pinot noir (chair blanche) se teinte d'une robe rose pâle par l'intervention des matières colorantes contenues dans les peaux
- **Fermentation** alcoolique en **cuves inox** thermorégulées (15 à 18°C)
- **Elevage** sur lies fines pendant **3 à 4 mois**

ASSOCIATIONS 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.

DÉGUSTATION

- Œil** Rose aux reflets corail
- Nez** Petits fruits rouges et des notes de pêche blanche
- Bouche** Equilibre harmonieux, l'attaque est fraîche et le fruit croquant ; longueur surprenante.

Ce Sancerre rosé développe une minéralité subtile et complexe, qui se conjugue avec gourmandise au bonbon anglais, aux petits fruits rouges et à des notes de pêche blanche. L'attaque est fraîche et l'ensemble harmonieux, avec une longueur en bouche qui évoque en finale le bouton de rose.

RÉCOMPENSES

2020 Guide Hachette ★ ★