



Donner au temps tout son pouvoir

Sancerre Rosé 2023

Val Cherrier

Friand et croquant



Pinot Noir. Vignes de 20 ans en moyenne. En conversion bio.



Terroir argilo-limono-calcaire. Taille Guyot simple, ébourgeonnage, travail du sol mécanique sous les rangs, enherbement entre les rangs.



Rosé de presse. Tri de la vendange, pressurage et débourbage à froid des jus, fermentation en cuves inox thermo-régulées, puis élevage sur lies fines pendant 4 à 5 mois.



Une couleur corail, limpide, lumineuse et brillante. Au premier abord, on sent des arômes intenses de pamplemousse rose. Après aération, apparaissent des notes gourmandes de fraises rehaussées d'une touche de réglisse et de poivre. L'attaque en bouche est riche et aromatique. On retrouve les arômes de fraises et de pamplemousse rose avec des notes citronnées fraîches équilibrées à l'ensemble.



Idéal pour accompagner un apéritif, des terrines, une viande blanche ou un barbecue.

A boire dès maintenant ou dans les 3 ans à une température comprise entre 10 et 12°C.



Decanter 2021 : 90/100 (vintage 2020)

