

SANCERRE ROUGE



TERROIR	50% de terres blanches, 40% de caillottes et 10% de silex
CEPAGE	Pinot Noir
AGES DES VIGNES	25 ans
METHODE DE RECOLTE	Manuelle
RENDEMENT	45 hL/ha
VINIFICATION	Macération de 30 jours
ELEVAGE	Assemblage de 80% élevé en fût de chêne, 20% en cuve béton
DEGUSTATION	Le passage en barrique apporte à ce vin des notes grillées et soutenues ainsi que des arômes de fruits rouges. Il s'associera parfaitement avec des viandes blanches.
ALCOOL	13 %

