



SANCERRE ROUGE ANTHOCYANE

TERROIR	100% de terres blanches
CEPAGE	Pinot Noir
AGES DES VIGNES	35 ans
METHODE DE RECOLTE	Manuelle
RENDEMENT	30 hL/ha
VINIFICATION	Macération de 30 jours
ELEVAGE	1 an en barriques dont 50% de neuves et 50% ayant 1 vin
DEGUSTATION	Issu de nos plus vieilles vignes plantées sur de beaux terroirs à rouge, cette cuvée est élevée à 100 % en barrique. Grâce à des rendements réduits et une macération plus longue, ce vin est charpenté et puissant. Le nez est fruité et légèrement toasté ; la bouche est riche et soyeuse. Ce merveilleux vin de garde est à apprécier avec des viandes rouges et gibiers.
ALCOOL	13%

