



SANCERRE ROSE

TERROIR	50% de terres blanches, 40% de caillottes et 10% de silex
CEPAGE	Pinot Noir
AGES DES VIGNES	20 ans
METHODE DE RECOLTE	Manuelle
RENDEMENT	45 hL/ha
VINIFICATION	Pressurage du raisin à la vendange
ELEVAGE	En cuve béton
DEGUSTATION	Ce vin subtil est délicatement frais tout en ayant du caractère. Il s'apprécie à l'apéritif ou avec des viandes grillées.
ALCOOL	13%

