



SANCERRE ROUGE LES SAURINS

TERROIR	Terres blanches et sous-sols calcaires
CEPAGE	Pinot Noir
AGE DES VIGNES	25 ans
METHODE DE RECOLTE	Manuelle
RENDEMENT	40 hL/ha
VINIFICATION	Macération en grappe entière de 30 jours en cuve en bois tronconique puis cuvaison pendant 1 an. Sans soufre.
DEGUSTATION	Ce vin est justement structuré et d'une belle fraîcheur. Vous apprécierez ses belles notes épicées accompagné de grillades, des viandes rouges ou encore de bons fromages.
ALCOOL	13 %

