



Eric Louis

SANCERRE ROSÉ



CÉPAGE: 100% Pinot Noir

SOL: Argilo-calcaire et silex

VINIFICATION: Dès l'arrivée de la vendange, les raisins sont pressés délicatement pour extraire une couleur claire. Le jus est ensuite débourbé naturellement grâce au froid et sans ajout de sulfites. Puis le nectar fermente comme un vin blanc en cuves inox thermorégulées à des températures comprises entre 15°C et 20°C pendant environ 3 à 4 semaines.

DEGUSTATION:

Œil: Sa robe saumonée est limpide et brillante.

Nez: Nez charmeur et fruité aux notes d'agrumes et d'épices. Puissants arômes de fruits rouges croquants (fraise, myrtilles et groseilles).

Bouche: Attaque vive et fraîche de fruits rouges acidulés. Belle structure et longueur en bouche. Puissant, franc et subtil à la fois. Notes d'agrumes et épices en fin de bouche.

Accompagne parfaitement de nombreux plats : grillades, salades, brochettes..., apéritifs dînatoires, cuisine asiatiques.

ABV: 12%

GRAPE VARIETY: 100% Pinot Noir

SOIL: Clay-limestone and flint

VINIFICATION: As soon as the harvest arrives, the grapes are gently pressed to extract a light color. The juice is then settled naturally thanks to the cold and without adding sulfites. Then the nectar ferments like a white wine in thermoregulated stainless steel tanks at temperatures between 15 ° C and 20 ° C for about 3 to 4 weeks.

DEGUSTATION:

Eye: Its salmon color is limpid and brilliant.

Nose: Charming and fruity nose with citrus and spice notes. Powerful crunchy red fruit aromas (strawberry, blueberries and currants).

Palate: Lively and fresh attack of tart red fruits. Beautiful structure and length in the mouth. Powerful, frank and subtle at the same time. Citrus and spice notes on the finish.

A perfect accompaniment to many dishes: grilled meats, salads, kebabs..., dinner aperitifs, Asian cuisine.

ABV: 12%