



Sancerre

Alliance rosé



CÉPAGE: 100% Pinot Noir

GRAPES: 100% Pinot Noir

TERROIR: “Caillottes” calcaires (100%)

TERROIR: “Caillottes” calcaires (100%)

SUPERFICIE: 0,5 hectare

AREA: 0,5 hectare

ÂGE DES VIGNES: 30 ans en moyenne

AGE OF THE VINES: An average of 30 years

MÉTHODE DE CULTURE: Certifié
Bio, pratique de Biodynamie, travail du
sol, maîtrise des rendements
VENDANGE: Récolte mécanique

CULTIVATION METHOD: Certified
organic, Biodynamic practices, tillage,
yield control

VINIFICATION: Pressurage direct puis
fermentation en cuves inox
thermorégulées

HARVEST: Mechanical harvesting

VINIFICATION: Direct pressing then
fermentation in temperature-controlled
stainless steel vats

DEGUSTATION

La robe de ce vin est brillante avec une
couleur saumonée.

TASTING

The color of this wine is bright with a
salmon color.

La bouche fraîche et fruitée exhale des
arômes de fraises, melons, groseilles,
pomelos.

The fresh and fruity mouth exudes
aromas of strawberries, melons,
redcurrants, pomelos.

Légèrement acidulé en fin de bouche.

Slightly acidulous at the end.

ACCORD METS ET VINS: Salades
d'été, saucisses sur le barbecue

PAIRING: Summer salads, sausages on
the barbecue