



Sancerre AOC Rosé

Grande Réserve, Argiles Calcaires, Henri Bourgeois

Sancerre est aussi en vogue en rosé

Description:

Les raisins destinés au Sancerre rosé sont cultivés sur des sols argilo-calcaires, sur les collines situées entre Chavignol et Sancerre, dans le nord de la France. Le calcaire confère au pinot noir son éclat, tandis que l'argile lui apporte sa puissance.

Profil aromatique:

Elégant rose saumon. Bouquet gourmand, marqué par les fruits rouges, avec des touches d'herbes fraîches et de discrètes nuances de pierre à fusil provenant des sols calcaires de Sancerre. Un vrai régal en bouche - Easy drinking à son top niveau. Juteux et légèrement épicé, avec un fondant fruité et une discrète acidité. Fruité vivifiant framboises et cerises mûres. Longue et belle persistance

Accompagne idéalement:

Cuisine estivale, gâteau au fromage ou aux légumes, rôti froid, tartare de saumon, poissons, viandes blanches, spécialités de pâtes, fromages corsés (chèvre ou Chaumes).

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rosés, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.

Pays d'origine:	France
Producteur:	Argiles Calcaires
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Bio. Certification bio: FR-BIO-01
Vol. alcool:	13.0%
Cépage(s):	100% Pinot Noir
N° article:	1308325

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Sancerre AOC Rosé

Grande Réserve
Argiles Calcaires

Herkunft:	France
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Bio. Certification bio: FR-BIO-01
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rosés, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.