

**SANCERRE Rosé**  
**Cuvée *L'Authentique***

**Cépage** : 100% Pinot Noir

**Superficie** : 1ha

**Terroir**

Vignes âgées de 20 à 30 ans plantées sur un terroir de caillottes et de terre rouge.

**Culture**

Parcelles cultivé en lutte raisonnée avec 2/3 de vignes enherbées.

**Vinification**

Vendanges manuelles et mécaniques. Pressurage direct. Fermentation en cuve thermo - régulées entre 15°C et 18°C pendant 3 semaines environ.

**Elevage** : 100% cuve

**Dégustation**

Robe légèrement saumonée. Nez de fruits rouges avec des notes de roses et d'agrumes. Bouche gourmande avec une belle persistance le tout soutenu par une belle minéralité.

**A boire**

De 1 à 3 ans pour préserver son élégance.

