



AOC Sancerre Rouge Rubis des gabares

Vin Rouge



Vin Biologique certifié FR-BIO-01



Notre Histoire Gabare :

Sur la Loire, à l'image des Gabares voguant sur dernier fleuve sauvage d'Europe au gré des vents et des courants, se découvre un vignoble travaillée en agriculture biologique. Les vignerons apportent un soin particulier au travail du sol, leurs savoir-faire consistent à intervenir le moins possible sur la vigne tout en concentrant leurs efforts sur le suivi et l'anticipation des processus naturels. La qualité du raisin fait l'essentiel du vin. En cuve, comme dans les vignes, on laisse la nature s'exprimer.

Le Vignoble :

Appellation : AOC Sancerre Rouge

Encépagement : Pinot Noir

Terroir :

Calcaire et argilo-calcaire

Vinification :

Les vignes ne subissent aucun traitement chimique pour combattre les maladies de la vigne. Vendange mécanique.

Degrés d'Alcool : 12.5°

Dégustation :

L'œil : Rouge vif

Le nez : Jeune, il exhale un parfum de petits fruits rouges

La bouche : c'est un vin léger, typique, fruité.

Température de dégustation et Alliance :

Servir en 15°C et 16°C

Suggestion culinaire : Il accompagnera viandes blanches, gibiers à plumes, fromages, mais il peut aussi être servi sur un poisson.

