



AOC Sancerre Rosé

Richesse des gabares

Vin Rosé



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.

Vignoble :

Appellation : AOC Sancerre Rosé
Encépagement : 100% Pinot Noir

Terroir :

Terres calcaires dont les vignes sont en pleine croissance.

Vinification :

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

Dégustation :

La robe : D'un rose pâle lumineux

Le nez : Très frais et fruité, sur des notes d'agrumes

La bouche : Fraîche et gourmande, le fruit est très présent et donne vivacité au vin.

Température de dégustation et Alliance :

Servir entre 8°C et 10°

Suggestion culinaire : Il accompagnera hors d'œuvres, charcuteries, menus exotiques, desserts ainsi que des viandes grillées à merveille.

