



Sancerre Rosé « Domaine Patrice Moreux »



Présentation

Cépage : 100 % Pinot Noir

Robe / nez : Robe saumonée. Notes de fruits noirs à noyau comme la griotte, l'abricot, la pêche

Potentiel de garde : 3 ans

Température de service : A servir frais 8°

Caractéristique gustative :

La bouche affirme d'entrée une grande souplesse du fruit que soulignent des tanins polis et gourmands. Le tout s'achève sur une belle fraîcheur et des notes de fruits rouges

Accord mets / vin :

Apéritif, salade de chèvre rôti, viande et poisson grillé, fromage

Détails techniques

Particulièrement connu pour sa production de vin blanc, Sancerre produit également un vin rouge et un vin rosé réputé. Le Sancerre rosé «Domaine Patrice Moreux » est issu des terroirs Crézancy. C'est un vin rosé plus lourd et plus solide que notre Côtes de Provence rosé « Château des Vingtinières ».

Cépage : 100 % pinot noir

Localisation : Chavignol, Verdigny.

Production : environ 1400 bouteilles par an.



Pratique de la vigne : *Culture raisonnée.* Le sol est labouré, l'engrais utilisé est uniquement organique et utilisé que lorsque cela est nécessaire. Les vendanges sont manuelles.

Vinification : Après égrappage, la fermentation s'effectue spontanément avec les levures naturellement présentes dans le raisin. L'élevage du vin s'effectue en cuve inox sous contrôle de température, sur une fine couche de lie. Le travail de vinification s'effectue en fonction du cycle lunaire.

Climat continental : froid en hiver, chaud et sec au printemps et en été.

Terroir : Argilo-calcaires

Age des vignes : 30 années.

Densité de plantation : 6500 pieds / HA.