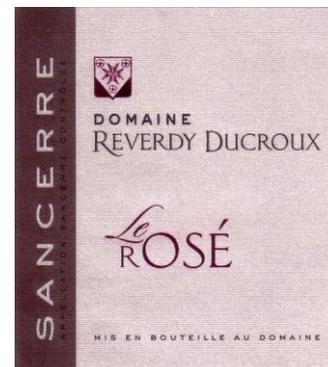


SANCERRE

DOMAINE REVERDY DUCROUX

Fiche technique

SANCERRE ROSE LE ROSE



PRESENTATION :

Vin rosé frais et fruité issu du Pinot Noir qui assure la finesse, et de saignée pour une belle longueur et une couleur claire.

VINIFICATION :

Rosé de saignée tiré des cuves du SANCERRE Rouge après quelques heures de macération.
Débourbage des moûts.
Fermentation alcoolique en cuves thermo régulées.

ELEVAGE :

Soutirage, collage.
Précipitation tartrique par le froid.
Mis en bouteille après filtration au printemps qui suit la récolte.

CARACTERES GUSTATIFS :

Vin frais et finement fruité
On note la présence de fruits rouges (fraises)

CONSEIL DE DEGUSTATION :

Vin d'été qui accompagnera facilement les grillades mais aussi la charcuterie, les plats exotiques (poissons crus...) et quelques desserts.