Laporte

SANCERRE ROSÉ

LES GRANDMONTAINS

La séduction, dans ce rosé, réside dans le coup de foudre entre sa couleur légèrement saumonée et ses arômes croquants et délicats. Sa fraîcheur et sa délicatesse signent la beauté d'un grand terroir.

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

LE VIGNOBLE

Ce vin provient d'un terroir où les vignes sont situées à la crête de coteaux exposés Sud, Sud-ouest. Cet emplacement privilégié donne un Sancerre que l'on aime savourer pour sa jeunesse et son fruit.

CÉPAGE

Pinot Noir

TERROIR

Sol calcaire de type « Caillottes »

LA VINIFICATION

La vendange se fait à la main - Avant d'être mise en cuve, elle est éraflée - Tirée par saignée après 24 heures de macération, le Sancerre rosé fermente entre 18 et 20°C pendant 8 jours - Pas de fermentation malolactique - Elevage sur lies fines jusqu'à la mise en bouteilles courant avril.

DÉGUSTATION

Avec une robe saumon, le Sancerre rosé « Les Grandmontains » possède un nez fin de raisin et de fruits exotiques. En bouche, il procure une sensation de fraîcheur tout en souplesse.

Accompagnement

Idéal avec des grillades, des viandes froides et la cuisine asiatique.

Temperature de Service

Entre 10 et 13°C

Vieillissement

2 à 3 ans selon les millésimes

RÉCOMPENSES

- Millésime 2019 -
2 étoiles - Guide Hachette