



SANCERRE ROSÉ

LES GRANDMONTAINS

LE VIGNOBLE

Ce vin provient d'un terroir où les vignes de Pinot Noir 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

Calcaire de type « Caillotes »

LA VINIFICATION

- Vendanges manuelles
- Pressurage direct à basse pression
- Fermentation à 18-20°C
- Elevage en cuve inox sur lies jusqu'à la mise en bouteille

DÉGUSTATION

Notre Sancerre rosé présente une agréable robe claire saumonée.

Le nez est marqué par de subtils arômes de petits fruits rouges et de fruits exotiques, comme la mangue fraîche.

En bouche, il nous séduit par ses notes gourmandes de cerise et de framboise... un véritable bonbon !



Accompagnement

Grillades, viandes froides et cuisine asiatique



Température de Service

Entre 10 et 13°C



Vieillessement

2 à 3 ans

RÉCOMPENSES



Millésime 2023
James Suckling - 90/100

Millésime 2022
Wine Enthusiast - 90/100
James Suckling - 90/100

Millésime 2021
Wine Enthusiast - 90/100
ELLE à Table - Or