

Fiche technique

Nom du vin : Sancerre

Couleur : Rosé

Appellation : Sancerre

Millésime : 2011

Cépage : Pinot noir

Nature des terroirs : 100% argileux avec roche mère Calcaire

Age des vignes : Entre 30 et 60 ans

Superficie : 1 ha

Rendement : 55 hl/ha

Degré d'alcool : 13% vol

Sucre résiduel : moins de 2g/L

Travail de la vigne :

- Fertilisation: utilisation de produits organiques, pas de produits de synthèse
- Labour et travail des sols, pas d'utilisation de désherbants
- Taille : Guyot pulsard
- Mode de culture raisonné et responsable, avec une expression poussée des terroirs

Vinification et travail en cave

- Vendanges Durant les heures les plus fraîches de la journée pour préserver les arômes
- Pressurage avec un presseur pneumatique, respectueux de chaque raisin
- Débourbage du moût de raisin par gravité et stockage au froid (8°C) Durant 24 à 72 heures
- Fermentation alcoolique du vin, à basse température pour une excellente expression aromatique
- Elevage sur lie en cuve inox Durant 4 à 6 mois pour préserver bouquet et complexité du vin
- Filtration sur filter keiselghur et mise en bouteille par gravité, minimum 2 mois avant la mise en bouteille

Packaging

- 12 bouteilles par carton (poids 17kgs), 6 bouteilles par carton possible en supplément
- 600 bouteilles par palette, panachage possible
- Envoi sur europallet (80x120) avec échange

