

Domaine
BONNARD



Sancerre Rosé 2015

Terroir : Marnes Kimméridgienne
Terres argilo-siliceuses

Exposition : principalement Est et Sud Est

Cépage : 100 % Pinot Noir

Degré alcoolique : 13 %

Vinification et Elevage : Après un débourbage soigneux du jus de raisin, la fermentation se déroule à très basse température et est suivie d'un court élevage sur lies fines qui permet de préserver la jeunesse et la fraîcheur des arômes de notre Sancerre Rosé.

Dégustation: Notre Sancerre Rosé a une couleur saumonée. Il a un nez vif et frais qui évoque la fraise des bois et l'abricot. En bouche, on retrouve les notes épicées et gourmandes des bonbons acidulés. La dégustation se termine tout en souplesse et en nuances grâce à la rondeur et au fruité du vin.

Notre Sancerre Rosé se déguste dans les deux années suivants sa récolte à une température de 10 degrés. Il est parfait à l'apéritif mais également avec des viandes et des poissons grillés. Il se marie agréablement avec des plats légèrement épicés (crevettes grillées épicées, cuisine indienne, couscous).

