



DOMAINE du Clos du Roc

SANCERRE *Rosé*
~ Cuvée Tradition ~

Cette ancienne propriété de l'Abbaye de Saint Satur, fondée en 1450 par les moines Augustin est l'un des derniers domaine encore présent dans le village. Profitant d'une vue exceptionnelle sur le piton de Sancerre, le Domaine cultive ses vignes sur les plus beaux terroirs 100% Silex situées sur les plus beaux coteaux de l'appellation.

Le vignoble Sancerrois s'étend sur de magnifiques collines parfaitement adaptées à la vigne, bien orientées, exposées et protégées, dont les sols calcaires et siliceux contribuent à la merveilleuse qualité des vins. Le Pinot Noir Rosé exprime la typicité du cépage dans un registre frais, léger et fruité.



Cépage : 100% Pinot Noir

Âges des Vignes : de 10 à 25 ans



Terroir : Argilo-Calcaire

Rendement : 55 à 65 hl/ha

Surface de production : 1,5 ha



Vinification :

Les raisins sont rapidement transportés au chai. Pour extraire la couleur souhaitée, les raisins macèrent pendant une durée variant de 6 à 12 heures avant d'être pressés délicatement dans un presseur pneumatique. Les jus de raisin sont ensuite vinifiés traditionnellement en cuve inox pendant 15 à 20 jours à une température de 14 à 18°C.

Degré alcoolique : 12,5 %

Acidité totale : 4.5 g/l

Sucres résiduels : 2 < g/



Notes de dégustation :

Couleur : Rose saumoné

Nez : Au nez il allie puissance et finesse sur des notes de fruits rouges légèrement épicées.

Bouche : Révélation de délicatesse, onctuosité et fraîcheur. De bonne longueur, ce vin offre une finale aux arômes de pêche, framboises.

Température de service : 10 - 12 °C.



Accord mets vin :

Melon, friture de poisson, salades composées, fruits de mer, travers de porc grillés, tarte aux fraises

Potentiel de garde : 1 - 3 ans

