

# SANCERRE Rosé Origine

---



**Cépage** : Pinot Noir.

**Densité** : 8000 pieds/ha.

**Age des vignes** : 15 ans en moyenne.

**Sols** : Argilo-calcaires et argilo-limoneux (Portlandien).

**Entretien du sol** : enherbement sur la majorité du vignoble et travail du sol (labours, binages) permettant le respect de nos terroirs et de l'environnement.

**Travaux en vert** : ébourgeonnages et vendanges en vert afin de supprimer la végétation excessive et de réguler les rendements.

**Rendements** : 50 à 60 hl/ha.

**Vinification et élevage** : tri de la vendange, pressurage direct, pneumatique, débourage statique puis fermentation en cuves inox pendant 3 semaines avec contrôle des températures entre 15 et 20°C.

Elevage sur lies fines pendant 3 à 4 mois.

Faible collage et légère filtration avant la mise en bouteilles.