



SANCERRE ROSÉ

Origine

Cépage

Pinot noir.

Densité

8000 pieds/ha.

Age des vignes

25 ans en moyenne.

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

Entretien du sol : enherbement sur la totalité 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 2 à 3 mois. Faible collage et légère filtration avant la mise en bouteilles.

