

Roger & Didier
RAIMBAULT
VIGNERONS



Sancerre rosé

Issu du cépage **pinot noir** (baie rouge à jus blanc), le raisin rouge est pressé directement après la récolte. Après débourage, le jus rosé d'une couleur relativement clair, est vinifié en cuve inox thermorégulée à 17-18°C.

Après soutirage, le rosé est bentonite et filtré pour sa préparation à la mise en bouteille pour le printemps.

C'est un vin léger, fruité de couleur pâle.

Cépage : pinot noir
Terroir : calcaire, argilo- calcaire
Maturité : 1 à 3 ans
Robe : pâle et brillante
Nez : très fruité avec des arômes de fraises - framboises.
Bouche : fraîche, fruitée, d'une belle longueur.
Servir à : 7 - 8 °C
Garde : 2 - 4 ans
Accompagne : crudités, charcuterie, viandes blanches, plats asiatiques et italiens.