

Les Baronnes - Sancerre Rosé



Cépage : Pinot Noir

Terroir : Argilo-calcaire

Bouquet de fruits rouges et bonbons acidulés sont toutes les sensations agréables que révèle ce Sancerre rosé pour le plaisir instantané des papilles.

Aux arômes de petits fruits rouges, ce rosé très fruité et rafraîchissant séduit par son harmonie. Il est gouleyant, frais et a surtout un parfait équilibre entre la structure et les arômes.

A boire de préférence frais mais pas glacé aux alentours de 10°C pour conquérir vos convives.

Le Sancerre Rosé " Les Baronnes " est un rosé de saignée obtenu par égouttage du jus des raisins de Pinot Noir après 48 heures de macération préfermentaire à froid. La fermentation alcoolique de ce vin s'effectue en cuves inox thermo-régulées (15-18°C) suivie d'un élevage de 3 à 4 mois sur lies fines de fermentation.

Son bouquet aromatique issu du Pinot Noir se marie délicatement avec toute cuisine simple, estivale et gourmande mais aussi avec toutes spécialités asiatiques, exotiques ou du Moyen-Orient.

