



DOMAINE ERIC LOUIS
Les Celliers de la Pauline
www.sancerre-ericlouis.com

Sancerre rosé AOP

Éric Louis

2025, promesse d'un grand millésime. Un printemps doux, un été chaud et sec agrémenté de quelques rares pluies. La vendange a commencé le 4 septembre et s'est terminée le 11 du même mois. Nous avons récolté du raisin à pleine maturité, bien sucré et parfumé, la quantité fut plutôt réduite mais la qualité se montre exceptionnelle. Côté vins, on retrouvera un profil concentré et bien aromatique qui offrira un beau potentiel de garde.



Cépage : 100% pinot noir



Terroir & vignoble : Les vignes s'épanouissent sur un terroir calcaire.

Vinification : Nous effectuons des vendanges nocturnes et très tôt le matin pour tirer le meilleur du raisin et préserver tout le potentiel aromatique et la fraîcheur. Dès l'arrivée de la vendange, les raisins sont pressés délicatement pour extraire une couleur claire. Le jus est ensuite débourbé naturellement au froid et sans ajout de sulfites. Puis, le nectar fermente comme un vin blanc en cuves inox thermorégulées comprises entre 15°C et 20°C pendant environ 3 à 4 semaines. Ensuite, le vin est laissé sur lies fines et est mis en bouteilles en janvier, sous azote afin de limiter l'ajout de sulfites



Dégustation : Un rosé aux arômes croquants et délicats. Sa robe pâle saumonée est limpide et brillante. Sa bouche est puissante et structurée, et laisse place à des arômes de groseille, de pêche ainsi que des notes florales.



Service : 10°C et 12°C

Accords mets & vins : Il sera un excellent compagnon de la cuisine estivale : grillades, salades, brochettes, apéritif dînatoire, cuisine asiatique.

Potentiel de garde : 2 à 3 ans.

