

# Rosé Vin de France

## Sophie Bertin

La cuvée est née de la rencontre entre Éric Louis, vigneron éleveur et Sophie Bertin sancerroise de pure souche. Sophie, c'est la Sagesse en grec. On pourrait s'attendre à ce que Sophie donne un peu de sa sagesse à son vigneron. On pourrait..

Mais lorsque Éric et Sophie travaillent ensemble en cave, ils sont plus du style :

- « cap' » ou « même pas cap' » !

Donc Éric a lancé « cap ! » pour imaginer une cuvée d'un style plus féminin avec de la souplesse, de la subtilité et beaucoup d'élégance.

Le Vin de Sophie était né !



### CÉPAGES

80% pinot noir et 20% côt



### TERROIR & VIGNOBLE

Les vignes s'épanouissent sur un sol argilo-calcaire.



### VINIFICATION

Ce rosé est élaboré à partir d'un pressurage direct sur pinot noir et côt.

La fermentation alcoolique est ensuite conduite comme un vin blanc, en contrôlant les températures entre 16°C et 20° C en cuves inox thermorégulées. S'ensuit un élevage sur lies fines de quelques mois avant la mise en bouteille au printemps.



### DÉGUSTATION

*Un bouquet de fruits rouges...*

Fruité, floral et subtilement épicé, ce rosé est léger et gourmand.



### CONSEILS DE DÉGUSTATION

À servir entre 8°C et 10°C

**Accords mets & vins :** Voici un bon rosé d'apéro, de BBQ, de piscine, de copains. C'est aussi un excellent compagnon de la cuisine asiatique et exotique.

**Potentiel de garde :** 2 ans selon les millésimes.



Crédit-photo : BIVC