



Rosé Vin de France Éric Louis

Millésime 2020 : SOMPTUEUX plein de promesses et d'une précocité record !

A floraison précoce, vendange précoce ! Commencée chez nous le 2 septembre (avec un ban des vendanges fixé au 27 août), la vendange la plus précoce de l'histoire de Sancerre s'est écrite et elle est splendide. 2020 complète la trilogie exceptionnelle : comme en 2018 et 2019, les conditions météos ont offert une récolte de grande qualité. Les vins affichent une concentration remarquable avec de superbes expressions.



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 épice, 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.



Credit-photo : BIVC