

Sancerre Rosé AOP

Alphonse Dolly

Calleuses, abîmées et sculptées par le manche de la pioche et la poignée du sécateur et rougies par le jus de raisin, les mains de Dolly ne rechignent pas à l'ouvrage.

Ces doigts plongés dans le terroir Sancerrois ont le goût de pierre, de poussières, de fumée.

Chacune des lignes de la main de Dolly raconte l'histoire d'une vie de travail. Ces doigts chevronnés saisissent tendrement les sarments pour les courber, en prenant bien soin de ne pas les casser puis les attachent délicatement sur des piquets en bois nommés échalats ou pessiau en patois berrichon. Ces mains, ces doigts, de la taille à la vendange, forgent en silence le goût du vin. Un travail minutieux et précis en cave donne des vins « cousus main ».



CÉPAGE

100% pinot noir de Bourgogne



TERROIR & VIGNOBLE

Notre Sancerre rosé plonge ses racines dans un terroir argilo-calcaire.

En 2019, nous avons reçu la certification **Haute Valeur Environnementale de niveau 3**, soit le plus exigeant pour les exploitations agricoles.

En 2020, le domaine entame une conversion en **agriculture biologique**.



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 grâce au froid et sans ajout de sulfites. Puis le nectar fermente comme un vin blanc en cuves inox thermorégulées à des températures comprises entre 15°C et 20°C pendant environ 3 à 4 semaines.

À la fin de la fermentation, le vin est laissé sur ses lies fines et mis en bouteille en janvier sous azote afin de limiter l'ajout de sulfites.



DÉGUSTATION

Un rosé aux arômes croquants et délicats...

Sa robe saumonée est limpide et brillante.

Sa bouche est puissante et structurée, et laisse place à des arômes de groseilles et de pêches.



CONSEILS DE DÉGUSTATION

À servir entre 10°C et 12°C

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

Temps de conservation : 2 à 3 ans



Crédit-photo : BIVC