



Sancerre Rosé AOP Éric Louis

Millésime 2022 : des vendanges au-delà de nos espérances - à la fois solaire et équilibré !

L'été a été marqué par une succession de vagues de chaleur. Heureuse conséquence pour nous vignerons : l'absence de maladie. La pluie est tombée au bon moment (juste avant vendanges), apportant une sérénité volumique et qualitative. Après des volumes historiquement bas en 2021, suivis d'une année dans les vignes aux conditions extrêmes, le millésime 2022 crée la surprise, cumulant qualité et quantité. Beaux équilibres, état sanitaire remarquable, belle extraction de couleur, joli niveau d'acidité avec des degrés maîtrisés. Difficile de rêver mieux..., une récolte un peu bénie des Dieux et on signe pour un millésime comme celui-là chaque année.



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 pâle saumonée est limpide et brillante.

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



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