

Sancerre Rosé AOP

« Les Pierblancs » Robert Cantin

C'est la cuvée de notre aïeul !

Il y a un demi-siècle, Robert Cantin exploitait quelques hectares de vignes sur la commune de Thauvenay et fabriquait aussi ses tonneaux.

Paul Cantin, dit « Robert », mon grand-père fin poète patoisan savait comme nul autre conter notre Sancerrois avec le bel accent de notre région. Vigneron, soignant ses vignes et son vin avec amour et respect puisse cette cuvée lui rendre hommage !



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