

# Sancerre AOP

*Sophie Bertin*

**2025, promesse d'un grand millésime.** Un printemps doux, un été chaud et sec agrémenté de quelques rares pluies. La vendange a commencé le 4 septembre et s'est terminée le 11 du même mois. Nous avons récolté du raisin à pleine maturité, bien sucré et parfumé, la quantité fut plutôt réduite mais la qualité se montre exceptionnelle. Côté vins, on retrouvera un profil concentré et bien aromatique qui offrira un beau potentiel de garde.



**Cépage :** pinot noir



**Terroir & vignoble :** notre Sancerre rosé plonge ses racines dans un terroir argilo-calcaire. Il est issu de vignes cultivées en BIO.



**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.

**Élevage :** A la fin de la fermentation, le vin est laissé sur lies fines et mis en bouteilles 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



**Service :** 10°C et 12°C

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

**Potentiel de garde :** 2 à 3 ans selon les millésimes.

