

Sancerre Rosé AOP

Jean Colin

C'est la cuvée d'un aïeul !

L'influence de la Loire, la connaissance intime avec les terres ligériennes et le terroir, une sélection rigoureuse des raisins et le travail méticuleux et rigoureux en cave caractérisent la profondeur et la constance de la qualité Jean Colin.



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