DOMAINE ERIC LOUIS
Les Celliers de la Pauline
www.sancerre-ericlouis.com

Rosé VDF

Sophie Bertin

Millésime 2026 : une précocité historique aux accents de 1976 !
Certaines années marquent l'histoire, et 2026 en fait incontestablement partie. Le cycle végétatif accéléré a conduit à des vendanges particulièrement précoces, **avec un ban fixé au 17 août**, un record dans l'histoire récente de l'appellation Sancerre. Une année qui rappelle le millésime 1976, lui aussi marqué par des températures élevées et une sécheresse intense.
Malgré des conditions difficiles pour la vigne, les quelques pluies de fin juillet et du mois d'août ont apporté un soutien précieux aux ceps et permis de préserver le potentiel de la récolte. À Quincy, nos vendanges ont débuté dès le 19 août. À Sancerre, nous avons préféré patienter quelques jours, profitant des pluies orageuses pour laisser la nature achever son travail et aux raisins d'atteindre leur équilibre : baies juteuses, peaux assouplies et belle expression du fruit.



Cépage 80% pinot noir et 20% côt

Terroir & vignoble : Les vignes s'épanouissent sur un terroir calcaire.

Vinification Ce rosé est élaboré à partir d'un pressurage direct sur pinot noir et côt. La fermentation alcoolique est ensuite conduite comme un vin blanc, en contrôlant les températures entre 16°C et 20° C en cuves inox thermorégulées. S'ensuit un élevage sur lies fines de quelques mois avant la mise en bouteille au printemps.
Élevage : Pas de fermentation malolactique, ni d'élevage en fût pour ce chardonnay afin de préserver toute sa fraîcheur aromatique.

Dégustation : Un bouquet de fruits rouges... Au nez il est fruité et floral. En bouche, ce rosé léger et gourmand révèle des notes de baies sauvages, il est subtilement épicé.

Service : 8°C et 10°C
Accords mets & vins : Voici un bon rosé d'apéro, de barbecue, de piscine, de copains. C'est aussi un excellent compagnon de la cuisine asiatique et exotique.
Potentiel de garde : 2 ans selon les millésimes.

Domaine Éric Louis - 26 rue de la Mairie, 18300 Thauvenay
+33 (0)2 48 79 91 46 - contact@sancerre-ericlouis.com - www.sancerre-ericlouis.com