

« Les Grandmontains » Sancerre Rosé

*La Pureté,
L'Excellence*

La séduction, dans ce rosé, réside dans le coup de foudre entre sa couleur légèrement saumonée et ses arômes croquants et délicats. Sa fraîcheur et sa délicatesse signent la beauté d'un grand terroir.

La Vignoble

Ce vin provient d'un terroir où les vignes sont situées à la crête de coteaux exposés Sud, Sud-ouest. Cet emplacement privilégié donne un Sancerre que l'on aime savourer pour sa jeunesse et son fruit.

La Vinification

La vendange se fait à la main - Avant d'être mise en cuve, elle est éraflée - Tirée par saignée après 24 heures de macération, le Sancerre rosé fermente entre 18 et 20°C pendant 8 jours - Pas de fermentation malolactique - Elevage sur lies fines jusqu'à la mise en bouteilles courant avril.



CÉPAGE : Pinot noir.



La Dégustation

Avec une robe saumon, le Sancerre rosé « Les Grandmontains » possède un nez fin de raisin et de fruits exotiques. En bouche, il procure une sensation de fraîcheur tout en souplesse. C'est un grand rosé parmi les grands rosés de France

ACCOMPAGNEMENT : Idéal avec des grillades, des viandes froides et la cuisine asiatique.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 10 et 13°C.

VIEILLISSEMENT : 2 à 3 ans selon les millésimes.



TERROIR : Calcaire de type « Caillottes »

Maison Laporte