



DOMAINE GERARD FIOU
SANCERRE

SANCERRE ROSÉ

Ce Sancerre rosé est un rosé de saignée obtenu par égouttage du jus des raisins de Pinot noir après 48 heures de macération pré-fermentaire à froid.



CÉPAGE

Pinot noir

TERROIR

Silex

LA VINIFICATION

La fermentation alcoolique de ce vin s'effectue en cuves inox thermo-régulées (15-18°C) suivie d'un élevage de 3 mois sur lies fines de fermentation.

DÉGUSTATION

Aux arômes de framboises, ce rosé très fruité et rafraîchissant séduit par son harmonie. Il est gouleyant, frais et surtout présente un parfait équilibre en bouche.

A boire de préférence frais, mais pas glacé, aux alentours de 10 degrés pour conquérir vos convives.



Accompagnement

C'est un superbe apéritif, dès que le soleil sera sur vos tables. Que ce soit pour vous mettre en appétit ou encore mieux tout le long de votre repas, ce Sancerre rosé trouvera légitimement sa place. Salades, cuisines de printemps ou pourquoi pas en pique-nique... La cuisine asiatique conviendra également à ce vin !



Température de Service
10-12°C



Vieillessement
2-4 ans

RÉCOMPENSES

2019 - 89pts - Wine Enthusiast