

Moulin des Vrillères

KARINE, CHRISTIAN ET KÉVIN LAUVERJAT

SANCERRE ROSÉ

APPELLATION : Sancerre

NOM DU VIN : Moulin des Vrillères

TYPE/COULEUR : Sec/Rosé

CÉPAGE : 100% Pinot Noir

NATURE DU SOL : Argilo calcaire avec pourcentage d'argile élevé

AGE DES VIGNES : 28 ans

VINIFICATION :

Ce vin est un tirage par saignée des cuves de rouges 12 à 14 heures après leurs remplissages. Ensuite, il est vinifié comme le Sancerre blanc à des températures peu élevée. La mise en bouteille est au printemps.

RENSEIGNEMENTS ORGANOLEPTIQUES :

Si sa robe saumonée attire le regard, c'est le bouquet qui retient l'attention par l'élégance et la complexité de son parfum de fruit mûr. Une bouteille à ouvrir en confiance et à déguster dans toute sa jeunesse.

SPÉCIALITÉS GASTRONOMIQUES EN ACCORD AVEC CE VIN :

Servir à 10°, ce cru doté d'un fort potentiel accompagne très bien les entrées à base de foie, charcuterie, les grillades et les viandes blanches. Il est également très apprécié sur des mets épicés, les plats asiatiques et les pâtes fraîches.

RÉCOMPENSES :

Médaille d'OR - Gilbert et Gaillard 2016

Médaille d'OR - dégustation 2023 -millésime 2021 -

