

# A.O.P. SANCERRE ROSE

## LAURENT BOURRET SELECTIONS



**CÉPAGE** 100 % Pinot Noir

### TERROIR

Sol : calcaire et argilo-calcaire

Altitude : 230 mètres

Vignes âgées de plus de 20 ans en moyenne

### VINIFICATION




Pressurage direct, après une période d'égouttage dans le pressoir pour préserver la pureté du fruit.

Fermentation en cuves inox thermorégulées pour préserver la fraîcheur et l'éclat aromatique.

Élevage sur lies fines pour apporter rondeur et complexité.

**TENEUR EN ALCOOL** 12,5 % vol.

### NOTES DE DÉGUSTATION

-  Robe rose pâle aux reflets saumonés, brillante et limpide.
-  Arômes délicats de fruits rouges (framboise, groseille), d'agrumes et de notes florales.
-  Frais et fruité, avec une tension minérale et une finale délicate.

### ACCORDS METS ET VINS

Tartare de poisson et sushis, carpaccio de crevettes grillées et coquilles Saint-Jacques, salades estivales et plats méditerranéens. Fromages de chèvre frais.

**Potentiel de garde** : 2 à 5 ans.

**Température de service** : 10° à 12°C.

 Bourgogne  
Select MAISON DE VINS  
PONTANEVAUX - 1699 D906  
F.71570 LA CHAPPELLE DE GUINCHAY

### CONDITIONNEMENT

Bouteille : Bourgogne 750 ml.

Bouchon naturel.

Carton de 12 bouteilles.