

A.O.P. SANCERRE ROUGE

LAURENT BOURRET SELECTIONS



CÉPAGE 100 % Pinot Noir

TERROIR

Sol : calcaire et pierreux

Altitude : 350 mètres

Vignes âgées de plus de 20 ans. Exposition ouest

VINIFICATION

Les raisins sont d'abord triés avant les vendanges, puis à nouveau pendant les vendanges.

Macération adaptée à chaque millésime (environ 3 à 4 semaines) Séparation du jus de goutte et du jus de presse.

Fermentation malolactique

Élevage en cuves inox

TENEUR EN ALCOOL 13 % vol.

NOTES DE DÉGUSTATION



Couleur pourpre



Nez aux arômes de fruits rouges (framboise, groseille, cassis)



Vin gourmand aux tanins fins et harmonieux

ACCORDS METS ET VINS

Volaille, poisson, charcuterie et fromages à pâte molle.

Potentiel de garde : 5 à 7 ans

Température de service : 12° à 16°C

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

CONDITIONNEMENT

Bouteille : Bourgogne 750 ml

Bouchon naturel

Caisse de 12 bouteilles