

# Sancerre Rosé Domaine du Crochet

## Sancerre Rosé

### INFORMATION

---

**Appellation :** Domaine Crochet

**Cépage :** Pinot Noir

**Alcool :** 12.5%

**Certification :**

### VINIFICATION

---

**Méthode :** Vendange mécanique

Pressurage pneumatique immédiatement après la vendange à basse pression

Fermentation avec contrôle des températures : 17 à 19 °C

Cuves inox thermorégulées pendant 3 semaines

Levures ajoutées

Filtré puis stabilisé avec de la gomme de cellulose

Mise en bouteilles entre Mars et Avril

### CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 75 cl

**Unité de vente :** Cart 6 btl



### TERROIR

---

**Région Viticole :** sur la commune de Crézancy-en-Sancerre

**Surface :** 10 ha

**Type de sol :** 50 % Silex, 50 % Argilo calcaire

**Climat :** tempéré océanique

### DÉGUSTATION

---

**Œil :** Ce Sancerre Rosé possède une couleur rose pâle.

**Nez :** Le nez est fruité (notes de fruits rouges) et expressif

**Bouche :** Le terroir donne un vin rosé, vif, fruité et tendu.

### SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** 8°C

**Accords mets et vins :**

Entrées chaudes

Charcuterie

Plats exotiques

**Garde :** A garder 1 à 2 ans

