

Cuvée parfois composée d'un assemblage propriété et négoce. Les informations données concernent la partie propriété.

<p><b>Terroir</b></p>	<p><b>Village :</b> Bué, Sancerre, Amigny  <b>Terroir :</b> Caillottes, marnes kimméridgiennes  <b>Lieu-dit :</b> divers  <b>Exposition :</b> sud-est, sud-ouest</p>	
<p><b>Vigne</b></p>	<p><b>Cépage :</b> Pinot Noir <b>Densité :</b> 7000 pieds / hectare  <b>Age :</b> 10 à 40 ans <b>Rendement :</b> 55 hl/ha</p> <p><b>Conduite du vignoble : Pérennisation et valorisation du terroir</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Amendement organique et travail en profondeur des sols : <i>respect de la structure et de la vie du sol.</i></li> <li>-Taille Guyot Poussart : <i>équilibre du cep de vigne</i></li> <li>-Ebourgeonnage : <i>contrôle du rendement et équilibre du pied.</i></li> <li>-Désherbage mécanique : <i>respect de la vie du sol.</i></li> <li>-Enherbement temporaire ou permanent : <i>contrôle de la vigueur et du régime hydrique.</i></li> <li>-Suivi technique parcellaire : <i>processus Mildium, optimisation des interventions phytosanitaires.</i></li> </ul>	
<p><b>Vinification</b></p>	<p><b>Technique de vinification : élaborer des vins reflétant le fruité et l'équilibre du millésime</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Pressurage pneumatique direct</b>, repos statique à froid de 48h à 72 heures puis débourageage : protection contre la dégradation des arômes et élimination des débris végétaux et poussières.</li> <li>-<b>Fermentation longue par levures sélectionnées</b> à température contrôlée : développement de la complexité aromatique des vins.</li> <li>-<b>Eleavage sur lies totales de fermentation</b> jusqu'au premier soutirage qui intervient entre février et avril : développement de la minéralité.</li> <li>-<b>Collage à la bentonite</b>, passage au froid puis filtration : affinage des arômes et stabilisation du vin.</li> <li>-<b>Mise en bouteille dans les locaux de la propriété</b>, stockage 2 mois avant la distribution : les vins dégustés sont reposés de leur mise en bouteille.</li> </ul>	
<p><b>Dégustation</b></p>	<p><b>Garde :</b> 3 ans. <b>Température de service :</b> de 8 à 12°C</p> <p><b>Commentaire de dégustation :</b></p> <p><i>La vinification en pressurage direct donne au Sancerre rosé tout son caractère : une couleur pale saumonée. Le nez est frais avec des arômes de petits fruits rouges et de fleurs. La bouche est fine et délicate avec une belle acidité qui donne de l'élégance et de la longueur à la dégustation.</i></p> <p><b>Accompagnement :</b></p> <p><i>Cet équilibre permet à ce vin d'être aussi bien un rosé d'apéritif qu'un rosé de gastronomie. Il accompagne toutes les charcuteries et salades mais aussi le saumon fumé, les carpaccios de poissons ou crustacés. S'accorde également avec les cuisines exotiques comme les sushis, sashimi et les cuisines plus épicées.</i></p>	
<p><b>Presse et Guides</b></p>	<p><b>Millésime 2018</b> 88/100 GILBERT ET GAILLARD  <b>Millésime 2019</b> 88/100 GILBERT ET GAILLARD  <b>Millésime 2021</b> Médaille d'or GILBERT ET GAILLARD 88/100 WINE ENTHUSIAST  <b>Millésime 2022</b> 91/100 GILBERT &amp; GAILLARD</p>	