



SANCERRE ROUGE

Ce 100% Pinot noir est issu d'un assemblage de différentes parcelles vendangées à la main, sur des sols argilo-calcaires.

Les grappes sont éraflées et une macération pré-fermentaire à froid est effectuée, afin de conserver l'éclat du fruit. Une part des jus, de 10% à 20% est élevée en fûts de chêne.

Un vin qui peut se consommer sur sa jeunesse pour ses arômes de fruits frais, mais qui peut également se conserver en cave 5 à 10 ans.

100% PINOT NOIR
TERROIR ARGILO-CALCAIRE
VENDANGES MANUELLES



Domaine des Sardelles
18240 Saint-Gemmes-en-Sancerrois
www.domaine-des-sardelles.com

2022