



SANCERRE ROUGE

Ce 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. La macération des baies dure entre 15 et 25 jours suivant la dégustation. Une part des jus, de 10% à 20% est élevée en fûts de chêne.

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

100% PINOT NOIR
TERROIR ARGILLO-CALCAIRE
VENDANGES MANUELLES

Domaine des Sardelles
18240 Sainte-Gemme-en-Sancerrois
www.domaine-des-sardelles.com
domaine@sardelles.com

