



SANCERRE ROSÉ

Ce vin est issu de parcelles implantées sur des sols argilo-calcaires.

Les raisins sont pressés directement et lentement, afin d'extraire les jus avec finesse. La fermentation est conduite à basse température dans des cuves inox thermo-régulées, préservant ainsi les arômes frais et fruités.

Ce rosé séduit par sa fraîcheur et son expression fruitée. En bouche, il est vif et gourmand, avec une finale acidulée tout en finesse.

100% PINOT NOIR
TERROIR ARGILLO-CALCAIRE

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

