

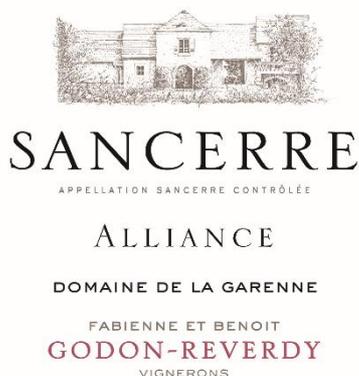
Domaine
DE LA GARENNE



SANCERRE Rosé "Alliance"

SITUATION DES PARCELLES :

Les parcelles sont situées exclusivement sur la commune de Verdigny.



TERROIR :

"Caillottes" calcaires (100 %) : vins fruités et aromatiques très tôt.

SUPERFICIE : 0,5 hectare

ENCEPAGEMENT : Pinot Noir 100 %

AGE DES VIGNES : de 30 ans en moyenne.

METHODES DE CULTURE : Agriculture biologique (certifié) et pratique de la biodynamie. Travail du sol, maîtrise des rendements.

VENDANGE : Récolte mécanique après analyse de maturation.

PRODUCTION ANNUELLE : 4 000 bouteilles.

VINIFICATION :

- Moûts obtenus par pressurage direct et lent (90 %). Débourbage soigné.
- Fermentation à température régulée afin de préserver tous les arômes du vin.
- Conservation sur lies fines.
- Stabilisation tartrique par passage au froid puis filtration.
- Mise en bouteille à compter du mois de mars suivant la récolte.

DEGUSTATION :

La robe de ce vin est brillante avec une couleur saumonée. La bouche fraîche et fruitée exhale des arômes de petits fruits rouges (groseilles).

Aptitude au vieillissement : 2 à 3 ans

Température de consommation : 10°C

Domaine de la Garenne

Sancerre

Fabienne et Benoit GODON - REVERDY
- Vignerons Rue Saint-Vincent - 18300

Verdigny - France

+33 (0)2 48 79 35 79 -

contact@sancerrelagarenne.com

www.sancerrelagarenne.com