

LA MERCY-DIEU

Sancerre rosé

“Que serait l’été sans le Sancerre rosé ? C’est du fruit, de la joie et de la fraîcheur. Indispensable.”
Eugénie Bailly.

Terroir :

Cette cuvée est issue d’un assemblage de parcelles situées à parts égales sur des Silex (50%) et des Terres Blanches (50%).

Superficie : 1 hectare

Âge moyen des vignes : 35 ans

Cépage : Pinot noir

Vinification :

- Récolte manuelle suivie d’un tri rigoureux des raisins ;
- Pressurage pneumatique doux pour préserver la finesse du jus ;
- Débourage à froid (12 à 24 h) pour une clarification naturelle et aromatique ;
- Fermentation naturelle en cuves thermorégulées pour conserver la fraîcheur et l’équilibre.

Dégustation :

Œil : Rosé pâle aux reflets saumonés ;

Nez : Expressif et fruité, mêlant de petits fruits rouges (framboise, fraise, groseille) et une touche florale ;

Bouche : Belle puissance aromatique, pleine de gourmandise et de fraîcheur. On retrouve une trame acidulée et une jolie finale persistante.

Accords mets et vins :

Ce rosé accompagnera à merveille les salades estivales, les grillades et brochettes, les plats méditerranéens (paëlla, ratatouille).

Service et garde

Température de service : entre 10 et 12°C

Potentiel de garde : 1 à 2 ans selon le millésime et les conditions de stockage.

