



## VITICULTURE & TERROIR

Parcelles d'Argilo-calcaire et silex situées à Bannon Cépage Pinot noir

## VINIFICATION

Le rosé est issu d'une saignée ayant lieu entre 12 à 48 heures après l'encuvage de la vendange des raisins rouges.

La fermentation se déroule sur une dizaine de jours à une température de 15 à 20° en cuve thermorégulée.

## ACCORD METS & VINS

Il accompagne avec bonheur les paelas, couscous ou grillades...A boire très frais durant l'été, il s'accorde parfaitement de l'apéritif au dessert.

## DÉGUSTATION

Sa robe est saumonée, brillante et limpide. Le nez exprime les arômes de fruits rouges (cassis, framboise selon les années). En bouche, il est frais et souple.

## POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans.

Ses fruits s'assoupliront dès la deuxième année.

## TEMPÉRATURE DE SERVICE

De 9° à 11 °C



6 Rue de la Fontaine Bannon - 18300 Vinon - France

Tél : +33 (0)2 48 79 20 37

domaine.marcguerin.vinon@gmail.com - www.sancerre-guerin.com