



Sancerre Rosé Le Chemin de Marloup

La vigne

Cépage 100% pinot noir.
Age moyen des vignes 30 ans.

Le terroir

Sol argilo-calcaire constitué principalement de terres blanches.

Les pratiques culturelles

Enherbement ou binage selon les terroirs.
Ébourgeonnage, dédoublage, effeuillage manuel, vendanges en vert en fonction de l'année.
Vendanges manuelles avec tri à la parcelle

La vinification

Égrappage partiel de la vendange avant macération sous inertage pendant 24 heures maximum.
Pressurage long et doux pour préserver les arômes.
Débourage à froid puis fermentation alcoolique.
Élevage sur lies fines de 2 à 3 mois.
Filtration avant mise en bouteilles.

La dégustation

Robe rose saumon, belle brillance.
Nez : fruits exotiques assez intense.
En bouche : vin sec, fruité et souple.

Un vin parfait pour l'été, à savourer en terrasse et à déguster avec des salades, charcuteries, barbecues ou encore à l'apéritif.

Servir : entre 8 et 10 °C

Garde : entre 2 et 3 ans.

Le domaine a atteint un savoir-faire pour son rosé qui bénéficie d'une très belle notoriété.

