



DOMAINE GERARD FIOU
SANCERRE

SANCERRE ROSÉ

LE VIGNOBLE

Cultivé en Agriculture Biologique et en haute densité sur les coteaux de silex de Saint-Satur, en bord de Loire. Vendanges à la main.

Âge des vignes : supérieur à 35 ans.

CÉPAGE

Pinot Noir

TERROIR

Silex

LA VINIFICATION

Vinifié en cuves inox thermorégulées, ce vin est élevé sur ses lies fines de fermentation pendant 6 mois.

DÉGUSTATION

Aux arômes de framboises, ce rosé très fruité et rafraîchissant séduit par son harmonie. Il présente un parfait équilibre en bouche. A boire de préférence frais, mais pas glacé, aux alentours de 10 degrés.



Accompagnement

Cuisine asiatique
Salades



Température de Service

10°C



Vieillessement

1-3 ans

RÉCOMPENSES

2023 - Wine Enthusiast - 90 pts

The wine's aromas of red apple, nectarine and orange blossom make for a nice perfume. Additional notes of wet stone and white strawberry emerge on the restrained palate. Made with organic grapes, this rosé would make a perfect accompaniment to toasted-baguette slices topped with goat-cheese.

2029 - Wine Enthusiast - 89 pts

