

Sancerre Rosé AOC 2016



EXPLOITATION

Domaine viticole familial
Superficie : 1 ha 75
Terroirs : argilo-calcaire (Caillotes)
Cépage : 100 % Pinot Noir
Plantation : 7300 pieds / ha

LE VIN

Pressurage pneumatique.
Fermentation thermo-régulée.
Soutirage avant assemblage et mise en bouteille.

LA PRODUCTION : 14 000 bouteilles

LA DEGUSTATION

Visuel : Robe limpide et éclatante d'un rose tendre teinté de gris.
Au nez : Premier nez fin et expressif sur des arômes fermentaires qui dévoile un bouquet floral (fleur d'oranger), fruité (groseille, agrumes) très élégant.
Deuxième nez : L'aération libère une intensité aromatique gourmande et complexe (pêche blanche, amande fraîche et litchi).
Bouche : Attaque nette et précise tout en fraîcheur qui s'épanouit sur un milieu de bouche croquant et riche de fruits mûrs (pêche blanche, griotte), de fleurs (iris, violette) teinté d'épices (poivre)
Fin de bouche intense, alliant finesse et précision.

Volume, équilibre, fraîcheur: un beau rosé de pressurage.

Commentaires de dégustation réalisés le 02/03/2017 par Mme Yveline Gely, diplômée du Brevet Professionnel de Sommelierie



Domaine Jean-Paul BALLAND
10 chemin de Marloup - 18300 BUE
Tél : + 33 (0) 2 48 54 07 29 - Fax : +33 (0) 2 48 54 20 94
e-mail : balland@balland.com - www.balland.com