

Sancerre Rosé AOC 2017



EXPLOITATION

Domaine viticole familial
Superficie : 1 ha 60
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 : 8 000 bouteilles

LA DEGUSTATION

Visuel : Robe d'une franche intensité rose claire limpide et brillante.
Au nez : Nez subtil d'une gourmande complexité aromatique de groseille, cassis, rose et iris, assortie d'amande fraîche et de bonbon anglais.
Deuxième nez : A l'aération, notes de fruits rouges (cassis, groseille) nuancées de fleur d'oranger.
Bouche : Attaque rafraîchissante et nerveuse aux arômes de fruits rouges (cerise, groseille) sur un support floral (pivoine, rose) teinté d'une pointe d'épices. Milieu de bouche croquant et minéral.

Vin rafraîchissant avec une belle persistance aromatique.

*Commentaires de dégustation réalisés le 19/02/2018 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