



68, Rue Saint-Vincent - 18300 BUÉ
Tél. 02 48 54 25 26 - Fax 02 48 54 39 85
E mail : franck.millet@wanadoo.fr - Site : <http://www.millet-sancerre.com>

Notre Domaine bénéficie d'un savoir faire, vieux de trois générations de propriétaires récoltants.

Nous recherchons pour chaque millésime le meilleur équilibre et la plus grande typicité. Les raisins et les moûts sont sélectionnés de façon rigoureuse afin d'obtenir une qualité unique pour chaque vin. Les Médailles reçues lors de concours et autres récompenses décernées par la presse, confirment la régularité de nos vins.

Nous sommes très reconnaissants de la confiance et fidélité de nos clients.

SANCERRE ROSÉ AOC

Cépage : Pinot noir 100 %.

Taille : Guyot simple.

Densité de plantation : 6500 pieds à l'hectare

Sol : Argilo-calcaire

Vinification : Notre Sancerre Rosé est un assemblage du jus de presse et du jus de saigné. Le raisin pressé à l'arrivée de la vendange, donne le jus de presse et le jus de saigné provient de la macération pelliculaire. Puis, il y a un débourage serré et une fermentation à basse température. Il donne un rosé clair, couleur saumon. Pas de fermentation malolactique, légère filtration et élevage en cuve inox.

Degré alcoolique : 12.5°.

Sucre : < 2g/l.

Caractéristiques :

Couleur : Rosé clair, couleur saumon

Nez : Bouquet agréablement fruitée.

Bouche : Vin équilibré de par sa nuance semi-tannique.

Aptitude au vieillissement : 2 à 3 ans.

Température de consommation : 10°C

Accord avec les mets : Il peut accompagner tout un repas. On le boit avec des mets relevés, grillades, charcuteries. Il s'associe parfaitement avec la cuisine asiatique.