



FICHE TECHNIQUE / FACT SHEET

AOP SANCERRE ROSE

« CHAVIGNOL »

<i>Apellation</i>	AOP Sancerre
<i>Terroir / Soil</i>	Caillottes, très pierreux et calcaire <i>very stony, Limestone</i>
<i>Cépage / grape variety</i>	Pinot Noir
<i>Age des vignes / Age of the vines</i>	Moyenne de 20 ans <i>An average of 20 years</i>
<i>Récolte / Harvest</i>	Manuelle, Mécanique <i>By hand, Harvester</i>
<i>Rendement / yield</i>	50 hl/ha
<i>Vinification / winemaking</i>	Pressurage pneumatique avec écoulement gravitaire, débourbage au froid, fermentation naturelle (sans ajout de levures) dans des petites cuves inox avec régulation des températures. <i>Pneumatic pressing with running off by gravity, cold settling. Natural fermentation on indigenous yeasts in small stainless steel tank with controlled temperatures.</i>
<i>Elevage / Ageing</i>	Elevage en barrique, cuve béton et dégustations régulières. <i>Ageing in barrels and cement tank with regular tasting.</i>
<i>Dégustation / Tasting note</i>	Vin expressif présentant un nez joliment fruité et aromatique, avec de la fraîcheur. La bouche est désaltérante et présente une belle acidité, des fruits mûrs et une belle persistance ; finale gourmande et délicieusement acidulée où l'on retrouve les fruits. <i>A very expressive wine with fruity, aromatic and refreshing nose. A thirst quenching wine on the palate offering hints of ripe fruits enhanced by a nice acidity. The finish is greedy and full of fruits.</i>
<i>Accompagnement / Pairing</i>	Des entrées froides (autour des légumes, des terrines, des chèvres frais) / Carpaccio de poisson ou de viande / Grillades / Cuisine asiatique (sushi, sashimis) / Une viande blanche (volaille, veau, ris de veau) / Fromages de chèvres frais et affinés. <i>Cold starters / fish or meat carpaccios / Grilled meats / Asiatic food / Veal or poultry / Fresh or affined Goatcheese.</i>
<i>Mise en bouteille : Bottling</i>	Février 2016 / February 2016

<i>Données analytiques:</i>		<i>Conditionnement :</i>	
Degré :	12,9%	Bouteille :	Bourgogne tradition chêne
Acidité :	3,89 g/l	Bouchon :	Liège naturelle 49x24
Sucre résiduel :	0,16 g/l	Emballage :	Carton de 6 bouteilles