

GEORGES MILLÉRIOUX ET FILS

SANCERRE ROSÉ

Loire , France



- Disponibilité** Importation privée
- Humain** Jean-Claude et Nicolas Millérioux
- Millésime** 2017
- Appellation** Sancerre AOC
- Lieu, Lieux-Dits** Amigny
- Sols** Argilo-calcaire (Majorité de Calcaires de Buzançais sur Kimméridgien inférieur (60%) et Calcaires lités supérieurs sur Oxfordien supérieur (40%))
- Altitude Des Vignes** 230 mètres au-dessus du niveau de la mer
- Orientation** Sud
- Cépages** 100 % Pinot noir
- Viticulture** Raisonnée
- Palissage** Guyot simple
- Pi/Hect** 6700-7500 pi/ha
- HI/Hect** 55 hl/ha
- Vendanges** Mécanique
- Vinification** Issu des parcelles de pinot noir les plus jeune (- de 20 ans) 80 % pressurage 20% saignée, fermentation à basse température
- Levures** Indigènes
- Élevage** Sur lies fines
- Alcool** 12.5% alc./vol.
- Sulfites** 77 mg/l
- Sucre** 1.5 g/l
- Acidité** 5.6g/l
- Couleur** Rosé
- Dégustation** Plutôt léger et souple sur des notes de fleurs et de petits fruits des champs.
- Température De Service** 12°C

BOIRES