

Alain et Elisa GUENEAU

Sancerre Rosé

La Guiberte



Cépage : Pinot Noir

Superficie : 2 hectares

Vignoble : Taille Guyot simple, enherbage et culture raisonnée

Sol : Argilo-calcaire à Sury-en-Vaux

Vinification : Pressurage basse pression, débourbage à froid, cuves inox thermo-régulées, conservation sur fines lies.

Dégustation : Robe légèrement saumonée avec une belle brillance. Le nez offre des arômes de citron et de bonbon anglais. La bouche est fraîche et de bonne longueur.