



Jean-Marie
REVERDY & FILS

LES VINS AU PRESENT SANCERRE ROSE



TERROIR

Issues à 80% du terroir calcaire appelé localement « Caillotes », les vignes sélectionnées pour notre rosé sont âgées d'une vingtaine d'années. Bénéficiant d'une exposition Est, la maturation est lente et progressive. En culture raisonnée depuis plus de vingt ans, les vignes sont partiellement effeuillées courant juillet pour préserver un bon état sanitaire tout au long de la saison et obtenir une belle maturité. Ces raisins de pinot noir sont généralement récoltés assez tôt afin de garder fraîcheur et vivacité, indispensables pour un bon rosé.

VINIFICATION

Notre rosé est obtenu à 60% par pressurage direct et à 40% par saignée de cuve. Le tirage du jus de saignée est fait après une légère macération pour obtenir la couleur saumonée recherchée. Après un débourbage de 12 à 24 heures, le moût est placé en cuve inox thermo régulée où la fermentation s'effectue à une température comprise entre 15 et 20° C. A la fin de la fermentation, un soutirage est fait pour ôter les premières lies. Afin de préserver fraîcheur et vivacité, la mise en bouteille est effectuée dès les premiers mois de l'année après les opérations de clarification et de stabilisation.

DÉGUSTATION

La robe brillante, couleur rose vif aux reflets saumonés s'ouvre sur un nez intense qui associe les odeurs de petits fruits rouges (fraise, cerise, groseille) à des nuances épicées. La bouche, immédiatement équilibrée entre fraîcheur et rondeur, séduit par son caractère ample et sa persistance. Les arômes floraux et fruités tapissent agréablement le palais dans une finale longue et aérienne.

METS

L'accord met vin n'est pas anodin. Un mariage réussi transforme le repas en véritable moment de plaisir et de convivialité. Servi entre 8 - 10 degrés, ce Sancerre rosé fin et charmeur est apprécié avec de la charcuterie fine, des mets exotiques et lors des repas d'été en particulier les barbecues.

