

DOMAINE Paul THOMAS



Sancerre Rosé **Chavignol**



LE TERROIR

Notre Sancerre Rosé Chavignol est issu de vignes de pinot noir, une première moitié de vignes venant de Chavignol, l'autre moitié venant du village de Verdigny. Le terroir, composé d'argile calcaire confère à ce vin beaucoup de fraîcheur.

VINIFICATION ET ELEVAGE

Les vinifications à basses températures font suite à un pressurage délicat à basse pression. Notre Sancerre est ensuite soutiré très tôt afin de conserver sa jeunesse et la fraîcheur de ses arômes puis conservé en cuve inox pendant 2 à 3 mois.

DEGUSTATION

Ce Sancerre Rosé a une robe étincelante d'un joli rose pâle. Le nez est ouvert et concentré. On y découvre des notes de petits fruits rouges (framboise, fraise) accompagnées par d'agréables notes florales (fleurs blanches). Porté par une acidité rafraichissante ce vin désaltérant et élégant présente une belle complexité. La finale est persistante, accompagnée d'arômes d'agrumes.

ACCORD METS-VINS

Ce Sancerre peut-être conservé pendant 2 à 3 ans et doit être servi à environ 10-12 degrés. C'est un vin gourmand, agréable à déguster à l'apéritif mais également avec des viandes et des poissons grillés.

Potentiel de garde : **2 ans**

RECOMPENSES

Médaille d'or au concours mondial de Bruxelles 2023

L'ESSENTIEL



Pinot noir



Petits fruits rouges, notes d'agrumes



Viandes et poissons grillés



10-12°C



2-3 ans



Argile-calcaire

Domaine Paul THOMAS - Chavignol 18300 Sancerre - France

Tel : +33 (0) 2 48 54 28 13

Mail : contact@paulthomas-sancerre.com Web : www.paulthomas-sancerre.com