

# DOMAINE DU CARROU

## Fiche Technique

### SANCERRE ROSE « Domaine du Carrou »

#### Caractéristiques :

La situation et l'orientation singulières de la parcelle, nichée sur une côte abrupte au sommet du village, couplées à une maîtrise des rendements livrent un rosé tout en fruit et en fraîcheur.

Cépage : Pinot noir.

#### Terroir :

Plusieurs strates géologiques s'entremêlent, constituées en sous-sol de calcaire dur du Portlandien et en surface d'argilo-calcaires et de sols bruns calcimorphes : ce métissage géologique apporte au vin une spécificité d'arômes bien marqués de fruits blancs (pêche) et petits fruits (groseilles).

Age de la vigne : 30 ans

Situation : Bué

Orientation : Est- Nord/Est

Altitude : 350 mètres (la vigne la plus haute de la commune).

Superficie : 1.2 hectare.

#### Vinification :

- Pressurage direct pour conserver l'élégance et la fraîcheur
- Fermentation à température contrôlée
- Elevage de 5 mois en cuve inox
- Mise en bouteilles en février

Rendement : 50 hl/hectare

Production : 8000 bouteilles

#### Accompagnement :

Vin d'été par excellence, il peut se boire à tout moment de la journée et accompagne parfaitement une charcuterie, viande grillée (plancha et barbecue), pizza, tout menu estival ou exotique (cuisine asiatique). En hiver, osez l'harmonie sur une charcuterie ou un poisson fumé.