

Fiche technique



2023

Sancerre rosé

La Croix Saint Ursin

Caractéristiques du vignoble

- Situation : sur les villages de Bué à 50%, également sur les villages de Sancerre, Amigny et Montigny.
- Encépagement : 100% Pinot Noir.
- Constitution du sol : assise géologique de l'ère secondaire, de formation jurassique. On trouve 2 types de sols : 70% de sols argilo-calcaires (marnes Kimméridgiennes) et 30% de sols argilo-calcaires (appelés « caillottes »).
- Densité de plantation : 6500/7000 pieds à l'hectare.
- Pratiques culturales : viticulture raisonnée. 70% de notre vignoble est enherbé. Binage fractionné ou total selon les parcelles. Taille Guyot Simple ou Poussard.

Caractéristiques du vin

- Vin rosé – Vin tranquille – Vin sec.
- Appellation d'Origine Contrôlée Sancerre.
- Désignation commerciale : Sancerre rosé La Croix Saint Ursin
- Période de vendanges : 14 septembre 2023
- Contenance : 75cl

Vinification

- Tri sur table
- Acheminement de la vendange par tapis

- Pressurage direct, pneumatique, lent et doux
- Débourage statique des moûts
- Fermentation alcoolique en cuves thermo-régulées
- Durée de fermentation de 2 à 3 semaines
- Elevage sur lies fines
- Soutirage puis filtration sur Kielselgur
- Mis en bouteille : février 2024

Dégustation

L'œil : Teinte rose saumonée, robe brillante

Le nez : Tendre et délicat, fin, fruité, arômes d'orange et de pamplemousse

La bouche : Attaque franche, fraîche et souple.

Palais équilibré, sur le fruit. Notes d'agrumes.

Belle finale

Quelques conseils

- Température de service : 9-10°C.
- Longévité : de 2 à 3 ans. Vin fruité et d'une grande fraîcheur, très agréable à déguster jeune.
- Suggestions d'accompagnement : apéritif. Peut aisément accompagner tout un repas. Idéal avec les plats épicés et exotiques (cuisine asiatique particulièrement). Viandes blanches et barbecues.