



# SANCERRE ROUGE

## « SAUVAGE »



Sélection parcelleire d'un hectare au cœur de la commune de Bué, vieilles vignes de Pinot Noir plantées en 1952, les plus belles parcelles viennent de cette région. Son terroir argilo-calcaire, riche en minéraux, permettent à la vigne de bien se développer.



Vinification et élevage en demi-muids pendant 15 mois, mis en bouteille sans filtration.



« Sauvage » exprime un caractère fruité et légèrement épicé, typique du Sancerrois. La bouche est pleine, concentrée avec une finesse en fin de bouche extrêmement élégante.



Température de service : 13-14°C