



# DOMAINE GIRAULT

## *Sancerre Rosé “Le Grand Moulin”*

*Le Sancerre Rosé, issu du cépage Pinot noir, est vinifié en gris c'est-à-dire pressé immédiatement après avoir été récolté dans les jeunes vignes.*

**Terroir :** Issu de vignes de 15 à 30 ans, le cépage Pinot Noir est cultivé sur des sols 100 % argilo-siliceux (silex).

**Cépage :** Pinot Noir 100%.

**Travaux de la vigne :** Buttage et binage. Taille Guyot simple. Densité de plantation 7000 à 8000 pieds par hectare. La totalité de ces parcelles est cultivée de façon raisonnée afin de respecter, au maximum, l'environnement.

**Vinification :** Après pressurage le Sancerre Rosé fermente en cuve. Il sera soutiré en janvier et mis en bouteilles en mars. Légèrement teinté, il possède beaucoup de finesse. La totalité de ces parcelles est cultivée de façon raisonnée afin de respecter, au maximum, l'environnement.

**Dégustation :**

**Robe :** Pâle et brillante

**Nez :** Parfum de rose

**Palais :** Désaltérant, floral frais, vif et gourmand

**Température de service :** 9/10 °

**Le Sancerre Rosé, de couleur pastel (pâle) est un vin fruité aux arômes rappelant la fleur de rose. Il accompagne aussi bien les asperges, que les viandes grillées, les charcuteries, cuisine exotique ou barbecue.**

**Très rafraîchissant, il accompagnera vos repas d'été.**

**Très désaltérant il accompagne aussi bien les entrées chaudes, la charcuterie que les menus exotiques ou le barbecue.**



EARL PIERRE GIRAULT ET FILS  
LE BOIS DE L'ABBAYE  
18300 BUE

Tel : 02 48 54 19 64 / [www.domaine-girault.com](http://www.domaine-girault.com) / Email : girault-patrick@wanadoo.fr