

Le Centre Loire, c'est la Loire coté continental. C'est aussi la Loire coté sentimental où bat le coeur du Sauvignon Blanc. Des appellations magiques, une harmonie parfaite entre 2 cépages et des terroirs uniques. L'évocation de ces appellations suscite l'envie, la gourmandise, évoque l'alchimie rare... J. de Villebois continue son travail d'exploration, de quête, d'écoute afin de ressentir pleinement les nuances de ces terroirs. Ce travail au plus près des terroirs et des vignerons permet à Villebois de confectionner ici une gamme référence. Découvrez l'esprit Villebois qui s'infuse au coeur de chaque vin de la gamme, tel un supplément d'âme qui révèle plus que des sensations, des émotions.

SANCERRE ROSÉ

Proche géographiquement de la Bourgogne, Sancerre a la chance de partager le cépage Pinot Noir avec celle-ci. Cépage star, le Pinot Noir s'épanouit parfaitement sur les collines de "Caillottes" et de "Terres Blanches" de l'appellation Sancerroise. Véritable **rosé de gastronomie** servi dans un magnifique flacon, il est l'objet de tous nos soins. Délicat, le cépage Pinot Noir se livre uniquement lorsqu'il reçoit l'attention méritée. J. de Villebois met tout son coeur pour comprendre les secrets de celui-ci et vous les offrir !



VIGNOBLE

Le Pinot Noir est un cépage délicat qui demande un travail méticuleux à la vigne. Rendements maîtrisés, ceps équilibrés, enherbement inter rangs, désherbage mécanique... pour obtenir une vendange saine avec une maturité aromatique précoce. Les raisins sont vendangés en grappe entière pour éviter l'oxydation et préserver toutes leurs saveurs.

ACCORDS METS-VINS

Sa magnifique bouteille met en valeur votre table et vos plats !

Nous aimons partager notre Sancerre Rosé avec des salades de printemps ou d'été, **des brochettes de légumes et tapenades d'olives noires à l'apéritif.**



VINIFICATION

Notre Sancerre rosé demande un travail de vinification particulièrement délicat. Nos œnologues sélectionnent nos Pinot Noir à parfaite maturité, issus de nos terroirs argilo-calcaires. L'assemblage de jus issus de pressurage direct, afin d'obtenir une couleur litchi et une texture soyeuse. Seuls les jus de gouttes sont sélectionnés. Nous terminons le processus par une fermentation lente en cuve inox pendant 15 jours à 18 °C.

MILLÉSIME 2021

ÉLEVAGE

Notre Sancerre rosé 2021 est élevé sur lies fines pendant 6 mois avec batonnage régulier afin de conserver toute la précision aromatique du cépage, apporter de la rondeur et de la gourmandise à la cuvée.

Cépage : Pinot Noir
Temp. de service : 8-10°C

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe litchi avec des reflets roses. Nez expressif et complexe avec des arômes de cerises noires, de confiture de fraise et de bonbons. La bouche est d'une grande souplesse et très riche. Elle s'achève par une belle fraîcheur et des arômes intenses de cerises.

EN QUELQUES MOTS

2021 est un millésime plus frais que 2020. Il demande un élevage plus important et nécessite des brassages de lies fines plus réguliers.