

# Fiche technique



2025

Sancerre rosé

La Louée

## 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 Louée
- *Période de vendanges* : 8 et 9 septembre 2025
- *Contenances* : 75cl

## Vinification

- *Tri sur table*
- *Acheminement de la vendange par tapis*

- *Pressurage direct, pneumatique, lent et doux*
- *Débourbage 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 2026

## 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.