



Les Chataigniers

Vignoble

La Cave coopérative de Sancerre a été fondée en 1963. Au fil des ans, elle s'est agrandie et est l'unique coopérative de l'appellation. La cave regroupe une centaine de vignerons répartis sur les 14 villages de l'appellation, et produit ces vins de Sancerre servis sur les tables du monde entier. En cinquante ans d'existence, la Cave des vins de Sancerre a su allier la tradition de la vinification à la modernité des techniques.

Vinification

Élevage en cuves inox thermorégulées.

Dégustation

Un rosé aux reflets rubis, au nez délicat de fraise écrasée, de fleurs et de fruits d'été. La bouche est vive et fraîche, à la saveur de cerise, où la pulpe de fruit est marquée et persistante en finale.

Il accompagne parfaitement les fromages et les charcuteries, mais peu avoir sa place tout au long du repas. Il se consomme à 9°C

Alcool : 13°

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. La consommation de boissons alcoolisées pendant la grossesse, même en faible quantité, peut avoir des conséquences graves sur la santé de l'enfant

<https://www.la-cave-cellar.com>