

Les Panseillots Rosé- Domaine Guilleraut-Fargette

AOP Sancerre Rosé 2021

Culture

En conversion
Biologique

Cépages

100% Pinot Noir

Service

10°

Alcool

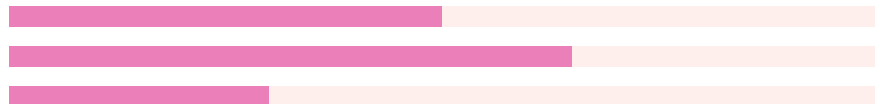
12%



Léger comme un coquelicot

Clairs

Acidité
Onctuosité
Intensité



Frais

Gourmand

Léger

Service

L'accord parfait

Best friend de l'apéro

Le contre-pied facile

Un plat de pâtes fraîches dans son jus de cuisson

ApogéeGarde

2022 2025

Dégustation



Oeil

Robe rose pâle



Nez

Arômes de fruits blancs



Bouche

Frais, léger et élégant

Domaine Guilleraut-Fargette

Magnifique duo à la tête du domaine: Gilles Guilleraut est l'enfant du domaine et il s'occupe de mener la vigne, Sébastien Fargette est l'associé arrivé dans les années 2000 après 5 ans d'expérience dans le Beaujolais et il conduit la cave. Le vignoble accueille deux cépages : le sauvignon (sancerre blanc) qui représente 70% du vignoble, et le pinot noir (sancerre rouge et rosé) sur les 30% restant. Le domaine est situé à Crézancy en Sancerre à 10 kms de Sancerre.

Pays

France

Région

Vallée de la Loire

Appellation

AOP Sancerre Rosé



les alibis d'ouverture

- Les pieds dans l'eau
- Faites entrer le soleil dans la maison.
- Un rosé? Oui mais du high quality

L'avis de l'expert

Vineaste

Le nez est très fruité, avec quelques senteurs de fruits exotiques qui raviront vos narines. En bouche, il vous séduira par sa légèreté et sa rondeur. C'est l'heure!



Nicolas C.
Expert Vineaste

Votre avis



Mots clés

**Partagez-le
en ligne !**

