



## DOMAINE TINEL-BLONDELET

Pouilly Fumé & Sancerre

58 avenue de la Tuilerie - 58150 POUILLY SUR LOIRE

Tél : +333 86 39 13 83 - [contact@tinel-blondelet.fr](mailto:contact@tinel-blondelet.fr)

[www.tinel-blondelet.com](http://www.tinel-blondelet.com)

## Sancerre Rosé

---

### Culture

**Politique raisonnée** respectueuse de la vigne, du terroir et de l'environnement : Travail du sol, amendement organique, pas d'insecticide mais utilisation de Rak®.

**Cépage** : 100% Pinot Noir

**Terroir** : Millefeuille de Silex & Calcaire

**Age des vignes** : 40 ans

**Exposition** : Sud/Sud-Ouest

**Densité de pieds/Ha** : 6 400 Pieds

**Superficie de vignes** : 0,25 Ha

**Rendement**: 55 Hl / Ha

**Vendanges** : Mécaniques

### Vinification

Après une **légère macération pelliculaire**, la vendange issue de raisins rouges à chair blanche est pressée directement.

**Débourbage naturel par le froid**, fermentation en **cuve inox thermorégulées** et élevage sur **lies fines**.

### Description de la cuvée

**Production** : 14 Hl

**Sucres résiduels** : 2,2 g/L

**Acidité** : 4,9 g/L de H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

**Alcool** : 12,1 % vol



### Accord Mets-Vin

Loup braisé au fenouil

Langoustines au paprika

Cuisine épicée

Barbecue

### Dégustation

Robe brillante, couleur rose pâle

Sec et fruité

Conservation : 2/3 ans

Servir à 10 - 12°C