
ROGER ET DIDIER RAIMBAULT



Accords mets et vins

Crudités, charcuterie, viandes blanches, plats asiatiques et italiens

Détails

Domaine : Roger et Didier Raimbault

Couleur : Rosé

Effervescent : Non

Millesime : 2018

Degrès : 13 %

Viticulture : Raisonnée

Bio : Non

Contenance : 0,75 L

Cépages : Pinot noir

Région : Centre Loire

Packaging : carton de 6

Appellation : AOP Sancerre

Caractéristiques

Terroir : Calcaire et argilo calcaire

Cépage : 100% Pinot noir

Vendange : Mécanique + table de tri egréneur

Viticulture : Taille Guyot - palissage - travail du sol

Vinification : Cuve Inox Thermorégulée

Elevage : Cuve inox

Dégustation

Robe : Pâle et brillante

Nez : Très fruité avec des arômes de fraises - framboises

Bouche : Fraîche, fruitée d'une belle longueur

Finale : Florale

Garde : 2 - 4 ans

Température de service : 7 à 8°

HISTOIRE DU DOMAINE

Domaine familial depuis plusieurs générations. Les deux cépages qui règnent sur Sancerre sont le Sauvignon blanc et le Pinot noir. Les vins Blancs sont frais, fins et fruités, les Rosés tendres et subtils, les Rouges parfumés et ronds. En alliant, passion, tradition, technique et environnement, nous essayons de faire au mieux nos vins, mais restons des apprentis de la vigne et du vin à chaque nouveau millésime.

