



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

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 H₂SO₄

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