



DOMAINE
RAFFAITIN-PLANCHON

Sancerre

VIGNOBLE & PRODUCTION

Superficie du vignoble: 15 hectares

Cépage : Pinot Noir

Composition du sol: Les caillottes (argilo-calcaire)

Méthode de taille : Guyot simple

Altitude: 260 Mètres

Densité de plantation 6500 par hectare

Rendement : 55 hl/hectare

Vignoble age : 15-40 ans

Premier millésime de ce vin 1986

Bouteilles produites de ce vin: 2000 bouteilles

VINIFICATION ET VIEILLISSEMENT

Vendange Mécanique

Température de fermentation: 18-25 °C

Elevage Inox 100 %

Durée de vieillissement avant mise en bouteille 4 mois

Durée de vieillissement en bouteille: 1 mois minimum

DÉGUSTATION

une couleur pâle saumonée. Le nez est frais avec des arômes de petits fruits rouges et de fleurs. La bouche est fine et délicate avec une belle acidité qui donne de l'élégance et de la longueur à la dégustation.

Accords Mets/Vins : apéritifs , barbecue , poisson

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 10-12 ° C

