

**Domaine Roland Tissier Rosé |  
Sancerre  
France (Frankrijk, France) — 2024**

**Domaine**

**Dom. Roland Tissier**

Het domein van Roland Tissier is gelegen in het Cher-departement. Al sedert drie generaties verbouwd de familie Tissier wijn. De wijngaarden hebben een oppervlakte van 11 hectare en bestaan voor 80% uit Sauvignon en 20% uit Pinot Noir. Momenteel beheren Rodolphe en Florent het wijndomein.

**Vinification**

Le Sancerre rosé est issu du cépage unique du vignoble : le Pinot-noir. Les vignes sont plantées sur des terroirs argilo-calcaires et silex et ont un age moyen de 25 ans. La récolte s'effectue mécaniquement et après un pressurage pneumatique très lent, le moût subit un débourbage statique à froid de 24 heures. Ce moût est ensuite soutiré dans des cuves inox pour la fermentation alcoolique. Celle-ci s'effectue à basse température (environ 15°C) sous contrôle pendant 15 à 20 jours. Le vin sera ensuite élevé sur ses lies fines de fermentation puis collé à la bentonite. Au bout de quelques semaines, on procèdera au soutirage et à une filtration sur Kieselghur avant la mise en bouteilles.

**Dégustation**

On découvre une belle robe rose saumoné pâle dans le verre. Un rosé fruité et rafraîchissant, apprécié pour son caractère harmonieux. Des arômes de petits fruits rouges délicats sont vivifiés par des notes d'agrumes et de pamplemousse, rehaussés d'une subtile touche épicee. Fin et frais en bouche, c'est un vin qui s'accorde parfaitement aux belles journées d'été.

**Mets adaptées**

Salades | Barbecue | Cuisine asiatique | Apéritif

## **Caractéristiques**

Type: Rosé

Cépage: Pinot Noir

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): "+ 1-2"

Servir à: 10 - 12°C

Profil de goût: Fruité frais

