



**SANCERRE ROUGE 2017 D. ERIC  
LOUIS / CELLIER PAULINE**

Pays : France  
Région : Loire  
Sous région : Centre  
Cépage(s) : 100 % Pinot Noir



**Note de dégustation :**

La couleur est d'un joli rubis moyennement soutenue. Le nez est ouvert et dominé par les fruits rouges plutôt acidulés (cerises, framboises, groseilles, ...). La bouche est légère et délicate, les tanins sont peu présents et fins. Les arômes de fruits se retrouvent au palais et persistent pour une fin de bouche longue et équilibrée.

Température de service : Entre 15 et 16 C°  
Potentiel de garde : 5 ans

Suggestion(s) gastronomique :



Préparation légère de volailles (cailles,...).

Commentaires du sommelier :



Puissance



[www.la-cave-des-sommeliers.com](http://www.la-cave-des-sommeliers.com)

