



**SANCERRE ROUGE " CUVÉE PAULINE
" 2022 D. ERIC LOUIS - CELLIERS
PAULINE**

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



Note de dégustation :

Couleur rouge grenat brillante. Le nez est complexe et typique du cépage pinot noir. Les petits fruits rouges et noirs prédominent et l'élevage apporte quelques touches d'épices et de boisé. La bouche est charnue et possède une belle matière délicate avec des tanins soyeux. Finale longue et harmonieuse.

Température de service : Entre 16 et 18 C°
Potentiel de garde : 10 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Ce Pinot Noir demandera une cuisine corsée et épicée.
Accompagnez-le de petits gibiers, de viandes marinées ou braisées.

Commentaires du sommelier :

Cette cuvée du nom de Pauline est un hommage à l'arrière grand mère du propriétaire actuel, qui a fondé le domaine au début du XXème siècle, et est élaborée sur terre argile à silex vinifié en fûts de chêne de 300 litres.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

