



SANCERRE ROUGE 2023 DOMAINE ERIC LOUIS

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) et une belle touche florale (coquelicot). La bouche est légère et délicate, l'acidité et les tanins sont présents mais sans agressivité. Les arômes de fruits (framboise, prune) 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 :



Préparations légères de volailles grillées (cailles,...), rillettes de canard...

Commentaires du sommelier :

Magnifique Pinot Noir de Loire, à la fois frais et fruité mais possédant une belle densité et matière. En quelques sortes, la synthèse parfaite entre le style alsacien et bourguignon.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

