



**SANCERRE ROUGE " CUVÉE PAULINE
" 2019 D. ERIC LOUIS - CELLIERS
PAULINE**

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

Note de dégustation :

Le terroir aride d'argile à silex ou sont récoltés les raisins donnent à ce Pinot Noir un nez complexe d'épices et une belle persistance aromatique. En bouche, on note particulièrement les arômes de fruits noirs (cassis & mûre).



Température de service : Entre 16 et 18 C°
Potentiel de garde : 8 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

