



# Rouge Tradition

## Appellation

AOC Sancerre

## Alcool

14% vol.

## Millésime

2018

## Rendement

Entre 45 et 50 hl/ha

## Terroir

Argilo-calcaire (caillottes, marne, silex)

## Cépage

100% Pinot noir

## Vinification

Récolte mécanique, macération à froid entre 10 et 15 jours. Fermentation indigène en cuve émaillées, assemblage des jus de gouttes et des jus de presses.

## Dégustation

Fruité sur des notes de fruits rouges et fruits noirs.

## Accords mets et vin

Il accompagnera à merveille un plat de charcuterie, de viande blanche ou encore de fromages.

## Durée de garde

5 à 7 ans

## Service

Entre 16°C et 18°C

10 chemin du moulin  
18300 Bué

02 48 54 27 39  
chaumeau.balland@orange.f