Vacheron

Sancerre Rosé AOC

, 750 ml

France,

9910400109



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Wassermelonen-Tomatensalat mit Feta (vegetarisch)

Gebratener Pulpo mit Paprikacreme, Piquillo und Petersilie (Meeresfrüchte)

Tartelette von roten Zwiebeln, Ziegenkäse und Lavendelhonig (vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 12.06.2026

Informationen zum Wein
Ein Rosé aus 100 % Pinot Noir. Die Früchte stammen etwa zu 50 % von jurassischem Kalkstein und zu 50 % aus eozänem Feuerstein (Silex). In den letzten Jahrgängen wurde der Saft sowohl aus der Direktpressung als auch aus einer Saignée des Rotweins gewonnen. Der Saft wurde im Edelstahl vergoren und bald darauf in Flaschen abgefüllt.
Farbe
leuchtendes Coraille

Nase
Vacherons *Sancerre Rosé* ist ein duftiger und einladender Wein, der nach Sommerfrüchten wie süßen Kirschen, Himbeeren, Walderdbeeren und Steinobst duftet. Gleichzeitig finden sich ein paar Kräuter und kreidiges Gestein.

Gaumen
Am Gaumen wirkt der Wein trocken, saftig und frisch mit seidiger Textur, feinem Druck und einer leicht steinigen Würze. Hinzu kommt einer leichter Gerbstoff, der dem Pinot Noir genau die Ernsthaftigkeit verlieht, die man sich bei diesem Wein wünscht. Ein außergewöhnlich feiner, eleganter Rosé, zart und lang anhaltend.