



Roger Champault - Les Pierris



FICHE TECHNIQUE

Millésime: 2012
Catégorie: 1
Couleur: Rouge
Appellation: Sancerre
Cépage(s): Pinot noir
Région: Val de Loire
Pays: France
Prix:

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Belle robe framboisée assez soutenue. Joli nez très gelée de framboise et groseille, acidulé, gourmand. La bouche est très élégante, «hyper» groseille, une petite pointe fumée, c'est soyeux, charmeur. Les tanins sont fins et assez fondus. Jolie gourmandise. Rouge de soif au sens noble. Servir dès aujourd'hui pour son côté flatteur sur un foie de veau au vinaigre de framboise.

ACCORDS METS

Côte de boeuf grillée
Foie de veau poêlé
Pâté de lapin

LIEUX DE VENTE

Earl Roger Champault & Fils
5 ROUTE DE FOULOT - CHAMPTIN
18300 CRÉZANCY EN SANCERRE
Tel : 0033248790003
<http://rogerchampault.fr>