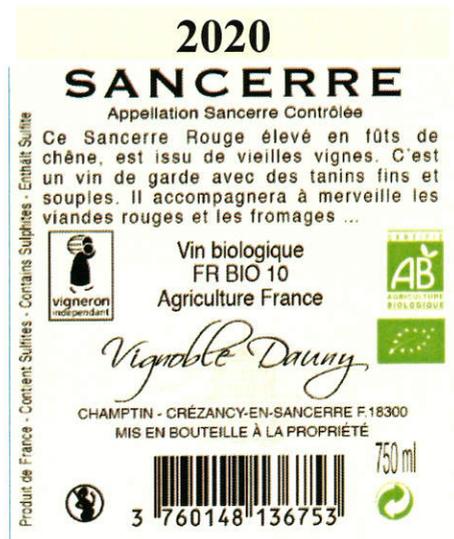


SANCERRE ROUGE ROMBLE 2020



Producteur :	Vignoble Dauny
Région de production :	Val de Loire
Appellation :	A.O.C. Sancerre
Cépage :	Pinot noir 100%
Catégorie :	Rouge sec
Type de sol :	Calcaire
Superficie :	1 ha 00
Production annuelle :	3600 bouteilles
Age moyen des vignes :	50 ans
Date des vendanges 2020 :	Du 28/08 au 07/09/2022
Méthode de vendange :	Mécanique
Vinification :	Barriques en chêne
Durée d'élevage en barriques :	18 mois
Température de fermentation :	De 18 à 28°
Type de pressoir :	Pneumatique
Collage :	Caséine : Non
	Gélatine : Non
	Protéine : Non
	Colle de poisson : Non
	Bentonite : Non
Filtration :	Non
Bouchons :	Liège
Bouteilles :	Verre teinte antique
Disponible en :	Bouteilles de 750 ml
Conditionnement :	Cartons de 6 bouteilles (12 sur demande)
Palettisation :	100 cartons de 6 ou 50 cartons de 12
	Possibilité de panachage avec nos autres vins.
Conservation :	10 ans...
Accompagne :	Viandes blanches, Gibiers
	Viandes rouges, fromages
Servir à :	14 - 17°
Particularité :	- Produit de l'Agriculture Biologique.
	- Végan
	- Convient au régime végétarien
A Consommer jusqu'à :	Décembre 2030



Gencod 750 ml
3760148136753
Gencod carton 750 x 6
3760148136067