



**vins
motttron**

Vins de la Loire

France

World shippers of fine Loire-wines

SANCERRE

AOC ROUGE



CÉNOLOGIE :

Issu du cépage **PINOT NOIR**, ce vin récolté à maturité élevée, offre à la dégustation un caractère ample, aromatique, marqué par des notes de cerises noires, de mûres et évolue vers des arômes de cacao.

DÉGUSTATION :

ce vin peut être servi frais en début de repas, mais sa température idéale est de 14 à 16°C. Il s'harmonise agréablement avec les terrines, les poissons grillés, les viandes et les desserts de fruits rouges.

GÉOGRAPHIE :

Vin rouge issu de vignes de 25 à 30 ans situées sur des coteaux très escarpés au sol riche en silex. Ce type de terroir est limité sur l'appellation, ce qui donne à ce vin un caractère de rareté.

SARL vins motttron au capital de 8 000 € – BP 12 – F 49540 MARTIGNÉ-BRIAND

Tél : (33) 02 41 59 42 78 – Fax : (33) 02 41 59 45 60

www.vinsmotttron.com – Courriel : vins.motttron@wanadoo.fr