

## Domaine Michel

*Thomas Sancerre Rosé, Loire, Frankreich*

Kategorie:	Rosewein
Rebsorten:	Pinot Noir
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fruchtig, körperreich
Alkohol:	13,5 vol. %
Serviertemperatur:	8 - 10 °C
Servierempfehlung:	zu sommerlichen Salaten wie Couscous Salat mit Avocado und Erdbeeren oder Aufläufen wie Kasseler-Champignon-Auflauf mit Schupfnudeln oder Ziegenkäse Gerichten
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 12 15

### Charakteristik

In der Farbe ein leuchtendes Lachsrosa mit einem feinen Duft nach Himbeeren. Am Gaumen eine klare zartwürzige Fruchtausprägung, saftiger Nachhall.

### Klima/Terroir

Drei unterschiedliche Bodentypen - Kalk-, Stein- und Feuerböden - verleihen diesem Sancerre seine persönliche Note und machen ihn zu einem körperreichen und zugleich herrlich fruchtigen Wein mit angenehmer Säure.

### Das Weingut

Über Generationen hinweg bereits im Familienbesitz, wird die inzwischen 15ha umfassende Domaine Thomas heute von Michel und Laurent Thomas geleitet. Die Weinberge dehnen sich über die drei anmutigen Gemeinden Sury-en-Vaux, Verdigny und Saint Satur aus, als Rebsorten werden Sauvignon für den Weißwein und Pinot Noir für den Rouge sowie Rosé-Wein angebaut

