



Domaine
ROGER NEVEU
VIGNERONS DEPUIS 1603

FICHE TECHNIQUE SANCERRE BLANC

Héritées de nos ancêtres, les vignes de notre Domaine sont situées sur les plus grands terroirs du Sancerrois. Tous nos vins sont vinifiés et conservés dans des caves souterraines à température idéale. Nous apportons beaucoup de soins aux différentes étapes de la culture de la vigne à la mise en bouteille afin de vous procurer des moments exceptionnels.

Baptiste, Florent et Jean-Philippe NEVEU

APPELLATION :	Sancerre AOC
ENCÉPAGEMENT :	100 % Sauvignon
TERROIRS :	Caillottes (calcaire), Terres Blanches (argilo calcaire), Silex
TRAVAIL DE LA VIGNE :	Le vignoble est conduit en culture raisonnée. 50 % des vignes sont enherbées au milieu du rang et cultivées sur le rang. Nous apportons beaucoup de soins à la culture de la vigne tout au long de la saison afin d'avoir une vendange de grande qualité.
TAILLE :	Guyot simple, méthode Poussard
DENSITÉ DE PLANTATION :	7000 pieds hectare
VENDANGES :	La date de début des vendanges est primordiale. Elle marque l'aboutissement du travail d'une année et de soins attentifs prodigués à la vigne afin de récolter des raisins dans un excellent état sanitaire. Optimisation de la maturité avec le meilleur rapport sucre/acidité
VINIFICATION :	Pressurage pneumatique séquentiel par gravité ; Débourage statique d'environ 48 heures à basse température (6°C) ; Fermentation lente à basse température (entre 16 et 20 ° C) dans des cuves inox thermorégulées dans le but de préserver les plus beaux arômes du Sauvignon ; Pas de fermentation malolactique ; Élevage en cuve inox sur lies fines.
TEMPÉRATURE DE SERVICE :	10 - 12 °C
DÉGUSTATION :	Robe or pâle. Au nez, belle expression aromatique aux connotations de fruits mûrs et de fleurs blanches, avec beaucoup de persistance et d'élégance en bouche. Un bel équilibre entre la fraîcheur, la souplesse, la minéralité et le fruité.
ACCORDS METS/VIN :	Apéritif, fruits de mer, poisson en sauce, feuilleté de saumon, fromage de chèvre (Crottin de Chavignol).
GARDE :	Peut être consommé dès son plus jeune âge, et jusqu'à 10 ans voire plus pour les grands millésimes.



SANCERRE BLANC