



Collection
ROGER NEVEU
VIGNERONS DEPUIS 1603

FICHE TECHNIQUE
SANCERRE ROUGE

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 % Pinot Noir
ÂGE MOYEN DES VIGNES :	25 à 30 ans
TERROIRS :	50 % Terres Blanches (Argilo Calcaire), 50 % Caillottes (calcaire)
TRAVAIL DE LA VIGNE :	75 % des vignes en pinot sont enherbées, afin de contenir la vigueur et de maîtriser la quantité et la qualité sanitaire des raisins.
TAILLE :	Guyot simple, méthode Poussard
DENSITÉ DE PLANTATION :	7000 pieds hectare
VENDANGES :	Optimisation de la maturité et tri sévère dans la vigne et au chai
VINIFICATION :	Égrappage à 100 % ; Macération préfermentaire à froid pendant 4-5 jours Fermentation alcoolique avec maîtrise des températures d'une semaine avec remontages ; Fermentation malolactique ; Elevage en cuve
TEMPÉRATURE DE SERVICE :	12 - 14 ° C
DÉGUSTATION :	Couleur rouge griotte et brillant. Ce vin développe un nez de fruits rouges frais (cerise, fraise, cassis...) avec une belle harmonie en bouche. Les tanins savoureux offrent une finale aromatique
ACCORDS METS/VIN :	Charcuterie, grillades, viande blanche, poisson, fromage.
GARDE :	Dans les 5 ans

