



Collection
ROGER NEVEU
VIGNERONS DEPUIS 1603

FICHE TECHNIQUE

Les Clous

Elevé en Amphore

Nous cultivons sur cette parcelle renommée de la Côte de Verdigny depuis des générations. Vinifiée en amphore, ce vin de garde aux arômes de fruits rouges offre un bel alliage de complexité, de gras et de tanins souples.

Baptiste, Florent et Jean-Philippe NEVEU

APPELLATION :	Sancerre AOC
ENCÉPAGEMENT :	100 % Pinot Noir
ÂGE MOYEN DES VIGNES :	40 à 50 ans
TERROIRS :	100 % Terres Blanches (Argilo Calcaire)
TRAVAIL DE LA VIGNE :	Tout est mis en œuvre pour obtenir des raisins parfaits : enherbement, ébourgeonnage et vendange en vert pour la maîtrise des rendements, limitation des intrants.
TAILLE :	Guyot simple, méthode Poussard
DENSITÉ DE PLANTATION :	7000 pieds hectare
VENDANGES :	Vendanges manuelles 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 de 2 à 3 semaines Vinification et élevage en amphore composée 100% d'argile pendant 12 mois Fermentation malolactique
TEMPÉRATURE DE SERVICE :	14 - 15 °C
DÉGUSTATION :	Arômes de fruits rouges offre un bel alliage de complexité, de gras et de tanins souples
ACCORDS METS/VIN :	Viande rouge (aiguillettes, cuisse de canard, côte de boeuf), fromage
GARDE :	À partir de 2 ans jusqu'à 8-10 ans

