



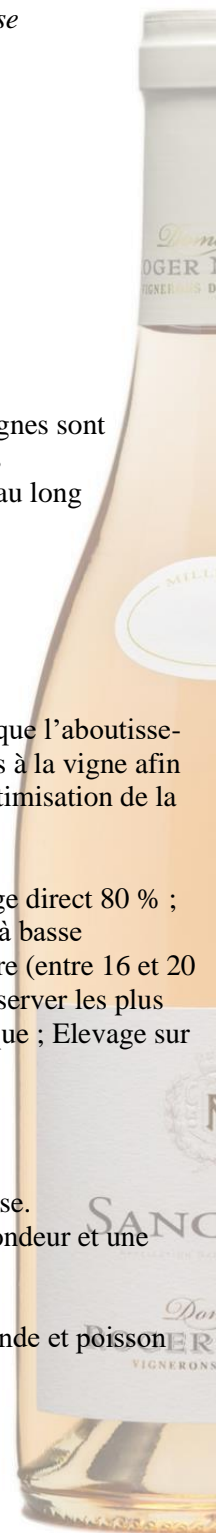
Collection
ROGER NEVEU
VIGNERONS DEPUIS 1603

FICHE TECHNIQUE SANCERRE ROSÉ

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
TERROIRS :	Argiles à silex et Caillottes (calcaire)
TRAVAIL DE LA VIGNE :	Le vignoble est conduit en culture raisonnée. 75 % 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 ; Pressurage direct 80 % ; Saignée 20 % ; 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 Pinot ; Pas de fermentation malolactique ; Elevage sur lies fines
TEMPÉRATURE DE SERVICE :	9 - 10 °C
DÉGUSTATION :	Belle robe saumonée avec un nez de fruits rouges et de rose. Ce vin élégant et fruité offre un bel équilibre avec de la rondeur et une belle persistance aromatique
ACCORDS METS/VIN :	Vin d'été par excellence. Apéritif, entrée, charcuterie, viande et poisson grillés, cuisine exotique..
GARDE :	A boire dans les 3 ans



SANCERRE ROSÉ