



Collection
ROGER NEVEU
VIGNERONS DEPUIS 1603

FICHE TECHNIQUE

Cuvée Pierre François Xavier

Elevé en fût de chêne

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 :	30 à 40 ans
TERROIRS :	Terres Blanches (Argilo Calcaire) - Silex
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. L'ébourgeonnage, l'effeuillage et la vendange en vert permettent d'obtenir une vendange saine et de qualité
TAILLE :	Guyot simple
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 de 2 semaines et élevage en en fûts de chêne français (forêt de Bertrange et Tronçais) de 228L pendant 12 mois Fermentation malolactique
TEMPÉRATURE DE SERVICE :	15 ° C
DÉGUSTATION :	Cette cuvée, issue de vin de nos plus vieilles vignes est uniquement produite dans les millésimes exceptionnels. Robe rubis soutenu. Au nez, arôme concentré de fruits rouges dès son plus jeune âge qui se transforme, en vieillissant en fruits confits, chocolatés avec des notes épicées. Une bouche charnue avec beaucoup de profondeur et discrètement boisée.
ACCORDS METS/VIN :	Viande rouge grillée, gibiers et fromage.
GARDE :	A partir de 5 ans jusqu'à 20 ans.

