



Collection
ROGER NEVEU
VIGNERONS DEPUIS 1603



Située sur le coteau de Verdigny, la Meunière, parcelle historique du domaine offre une vue magnifique sur le vignoble Sancerrois. Agée de plus de 30 ans, la Meunière fait partie des plus beaux terroirs de Terres Blanches du vignoble. Particulièrement pentue (40% aux endroits les plus abrupts), la parcelle bénéficie d'une très belle exposition.

ENCEPAGEMENT :	100% Sauvignon
TERROIRS :	Terres Blanches
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.
DENSITE DE PLANTATION :	7000 pieds/ha
VINIFICATION ET ELEVAGE :	Vinification classique comme les autres blancs en cuve inox thermo-régulée puis élevage pendant un an en amphores composée à 100% d'argiles et en cuve en forme d'œuf. Elevage sur lies fines et batonnages.
TEMPERATURE DE SERVICE :	10 à 12° C
DEGUSTATION :	Au nez, fruits jaunes et exotiques caractérisent cette cuvée. La bouche ronde et gourmande au palais offre ensuite une belle acidité et minéralité en fin de bouche.
ACCORDS METS/VIN :	Cette cuvée parcellaire sera un excellent compagnon de vos crustacés (homard, langoustine...) et coquillages, notamment avec des Noix de Saint-Jacques, mais aussi avec une sole meunière au beurre blanc. Elle sera parfaite également avec des viandes blanches (blanquette de veau) et certains fromages tels le Comté ou le Saint-Nectaire.
GARDE :	A boire dans les 5 ans.