



Domaine
ROGER NEVEU
VIGNERON

FICHE TECHNIQUE
SANCERRE ROSE
Le Colombier

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.

Eric et Jean-Philippe NEVEU

ENCEPAGEMENT :	100 % Pinot Noir
AGE MOYEN DES VIGNES :	20 à 25 ans
TERROIRS :	Argiles à silex et Caillottes (calcaire)
TRAVAIL DE LA VIGNE :	le vignoble est conduit en culture raisonnée. 75 % des vignes en pinot sont enherbées au milieu du rang et cultivées sur le rang. Nous apportons beaucoup de soins à la culture de vigne tout au long de la saison afin d'avoir une vendange de grande qualité
TAILLE :	Guyot simple
DENSITE DE PLANTATION :	7000 pieds hectare
VENDANGES :	Recherche d'une maturité optimale pour privilégier le fruité et la fraîcheur
VINIFICATION :	<ul style="list-style-type: none">- Pressurage pneumatique séquentiel par gravité- Pressurage direct 80 % - Saignée 20 %- Débourbage 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
TEMPERATURE DE SERVICE :	9 - 10 ° C
DEGUSTATION :	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. Apéritifs, Entrées, Charcuterie, Viandes au barbecue, Poissons grillés, Viandes blanches, Cuisine exotique
GARDE :	A boire dans les 3 ans

