



Domaine
ROGER NEVEU
VIGNERONS DEPUIS 1603

● SANCERRE « PIERRE FRANÇOIS XAVIER »

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.

FICHE TECHNIQUE

Appellation	Sancerre AOC
Cépage	Sauvignon
Élevage	12 mois en fûts de chêne
Terroirs	Caillottes (calcaire), Terres Blanches (argilo calcaire), Silex
Âge des vignes	20 ans
Taille	Guyot simple, méthode Poussard
Densité de plantation	7000 pieds hectare
Garde	à partir de 3-4 ans jusqu'à 20 ans pour certains millésimes
Température de service	10° à 12°
Accords Mets/Vin	Poulet à la crème, foie gras poêlé, fricassée de volaille de Bresse, velouté de champignons, ris de veau.



TRAVAIL DE LA VIGNE

Conduite en culture raisonnée. 50% des parcelles enherbées au centre du rang et travaillées sur le rang. Soins constants pour une vendange de qualité.

VENDANGES

Début déterminant, aboutissement d'un an de soins à la vigne. Récolte à parfaite maturité, avec un équilibre optimal sucre/acidité et un excellent état sanitaire.

VINIFICATION

Débourbage statique d'environ 48 heures à basse température (6°C) ; La fermentation se fait en fût de chêne de 228 et 500 litres provenant des forêts de l'Allier et de Bertranges avec une chauffe moyenne et blonde. Élevage sur lies fines avec batonnages réguliers (environ 1 an)

DÉGUSTATION

L'élevage en fûts apporte beaucoup de caractère et de personnalité à ce vin. Arômes subtils mêlant la vanille et le fruit bien mûr du Sauvignon. La rondeur et l'onctuosité en bouche en font un vin d'une belle complexité.