



Collection
ROGER NEVEU
VIGNERONS DEPUIS 1603

FICHE TECHNIQUE
Cuvée Pierre François Xavier
Élevé en fûts 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 % Sauvignon
TERROIRS :	Caillottes (calcaire) - Terres Blanches (Argilo Calcaire) - Silex
TRAVAIL DE LA VIGNE :	Le vignoble est conduit en culture raisonnée. 50 % des vignes sont enherbées au milieu du rang et cultivées sur le rang. Les rendements sont maîtrisés par un ébourgeonnage sévère et par une vendange en vert
TAILLE :	Guyot simple
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 Débourbage statique d'environ 48 heures à basse température (6°C) La fermentation se fait en fût de chêne Les bois proviennent de chênes français de l'Allier et de Bertrange avec une chauffe moyenne et blonde. Il est utilisé des fûts de 228 et 500 litres Élevage sur lies fines avec batonnages réguliers (environ 1 an)
TEMPÉRATURE DE SERVICE :	12 °C
DÉGUSTATION :	L'élevage en fûts apporte beaucoup de caractère et de personnalité à ce vin qui porte le nom de notre arrière-grand-père. 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.
ACCORDS METS/VIN :	Poulet à la crème, foie gras poêlé, fricassée de volaille de Bresse, velouté de champignons, ris de veau.
GARDE :	Grâce à sa vinification et à son élevage en barrique, ce vin savoureux et gourmand permet de se bonifier et d'avoir un bon potentiel de garde, à partir de 3-4 ans jusqu'à 20 ans pour certains millésimes

