



Collection
ROGER NEVEU
VIGNERONS DEPUIS 1603

FICHE TECHNIQUE

Cuvée Esprit d'Autrefois

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 :	25 % Terres Blanches (Argilo Calcaire), 75 % Silex et Argiles à 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, méthode Poussard
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 3 semaines et élevage en en fûts de chêne français (forêt de Bertrange et Tronçais) de 228L pendant 12 mois Fermentation malolactique
TEMPÉRATURE DE SERVICE :	14 - 15 ° C
DÉGUSTATION :	De teinte pourpre, ce vin développe au nez une riche composition de fruits confits et compotés (framboise, fraise) allié aux notes torréfiées. Le bouquet complexe de fruits rouges lui donne une bonne concentration et une harmonie avec le bois.
ACCORDS METS/VIN :	Viande et volaille rôtie, viande rouge grillée, petit gibier, magret de canard, fromage.
GARDE :	De 4 à 10 ans, voire plus dans les millésimes exceptionnels

