



Domaine
ROGER NEVEU
VIGNERONS DEPUIS 1603

● SANCERRE BLANC

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	8-10 mois en cuves inox
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	peut être consommé dès son plus jeune âge et jusqu'à 10 ans voire plus dans les grands millésimes.
Température de service	10° à 12°
Accords Mets/Vin	apéritif, fruits de mer, poisson en sauce, feuilleté de saumon, fromage de chèvre (Crottin de Chavignol).



TRAVAIL DE LA VIGNE

Conduite en culture raisonnée. 50% des parcelles enherbées au centre du rang et travaillées sur le rang. Soin constant 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

Pressurage pneumatique par gravité, débordage statique 48 h à 6 °C, fermentation lente à 16–20 °C en cuves inox thermorégulées pour préserver les arômes du Sauvignon. Pas de fermentation malolactique. Élevage en cuve inox.

DÉGUSTATION

Robe or pâle. Au nez, belle expression aromatique aux connotations de fruits mûrs et de fleurs blanches. Un bel équilibre entre la fraîcheur, la souplesse, la minéralité et le fruité.