



Domaine
ROGER NEVEU
VIGNERONS DEPUIS 1603



● SANCERRE « LES CLOUS »

Depuis des générations, nous cultivons la vigne sur cette parcelle renommée de la Côte de Verdigny. Vinifiée en amphore, ce vin de garde aux arômes de fruits rouges offre un bel alliage de complexité, de gras et de tanins souples.

FICHE TECHNIQUE

Appellation	Sancerre AOC
Cépage	Pinoit Noir
Élevage	12-18 mois en amphore
Terroirs	Terres Blanches (argilo calcaire)
Âge des vignes	40-50 ans
Taille	Guyot simple, méthode Poussard
Densité de plantation	7000 pieds hectare
Garde	à partir de 2 ans jusqu'à 8-10 ans
Température de service	14°C - 15°C
Accords Mets/Vin	Viande rouge (aiguillettes, cuisses de canard, côte de bœuf), fromage
Certification environnementale	Certifié Haute Valeur Ajoutée (HVE), une garantie de pratiques respectueuses de l'environnement favorisant la biodiversité et valorisant une approche durable de notre vignoble



TRAVAIL DE LA VIGNE

Tout est mis en œuvre pour des raisins parfaits : enherbement, ébourgeonnage, vendange en vert et intrants limités.

VENDANGES

Vendanges manuelles. Optimisation de la maturité et tri sévère dans la vigne et au chai.

VINIFICATION

Égrappage total, macération préfermentaire à froid (4-5 jours), fermentation de 2 à 3 semaines, suivie d'une vinification et d'un élevage en amphore 100 % en argile pendant 12 mois, avec fermentation malolactique.

DÉGUSTATION

Arômes de fruits rouges qui offrent un bel alliage de complexité, de gras et de tanins souples