



Domaine
ROGER NEVEU
VIGNERONS DEPUIS 1603



● SANCERRE ROUGE

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 | Pinot noir |
| Élevage | 8-10 mois en cuves inox |
| Terroirs | Caillottes (calcaire), Terres Blanches (argilo calcaire), Silex |
| Âge des vignes | 25 à 30 ans |
| Taille | Guyot simple, méthode Poussard |
| Densité de plantation | 7000 pieds hectare |
| Garde | A boire dans les 5 ans |
| Température de service | 12 - 14 °C |
| Accords Mets/Vin | Charcuterie, grillades, viande blanche, poisson, 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

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

Égrappage total, macération préfermentaire à froid (4-5 jours), fermentation alcoolique avec maîtrise des températures d'une semaine avec remontages, fermentation malolactique, -élevage en cuve inox

DÉGUSTATION

Couleur rouge griotte et brillant. Ce vin développe un nez de fruits rouges frais (cerise, fraise, cassis...) avec une belle harmonie en bouche. Les tanins savoureux offrent une finale aromatique.