



Domaine
ROGER NEVEU
VIGNERONS DEPUIS 1603



● SANCERRE « ESPRIT D'AUTREFOIS »

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. Cette cuvée, issue de vin de nos plus vieilles vignes, est uniquement produite dans les millésimes exceptionnels.

FICHE TECHNIQUE

Appellation	Sancerre AOC
Cépage	Pinot noir
Élevage	12-18 mois en fûts de chêne ancien
Terroirs	25% Terres Blanches (argilo calcaire) & 75% Silex
Âge des vignes	30 à 40 ans
Taille	Guyot simple, méthode Poussard
Densité de plantation	7000 pieds hectare
Garde	De 4 à 10 ans, voire plus dans les millésimes exceptionnels
Température de service	14-15°C
Accords Mets/Vin	Viande et volaille rôties, viande rouge grillée, petit gibier, magret de canard, 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. 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

Égrappage à 100 %. Macération préfermentaire à froid pendant 4-5 jours. Fermentation de 2-3 semaines et élevage en fûts de chêne français de 228L pendant 12-18 mois. Fermentation malolactique

DÉGUSTATION

De teinte pourpre, ce vin développe au nez une riche composition de fruits confits et compotés (framboise, fraise) alliée aux notes torréfiées. Le bouquet complexe de fruits rouges lui donne une bonne concentration et une harmonie avec le bois.