



Domaine
ROGER NEVEU
VIGNERONS DEPUIS 1603



● SANCERRE « LA MEUNIÈRE »

Située sur le coteau de Verdigny, la Meunière, parcelle historique du domaine, offre une vue magnifique sur le vignoble Sancerrois. Âgée de plus de 30 ans, la Meunière fait partie des plus beaux terroirs de Terres Blanches du vignoble. Particulièrement pentue (40% aux endroits les plus abrupts), la parcelle bénéficie d'une très belle exposition.

FICHE TECHNIQUE

Appellation	Sancerre AOC
Cépage	Sauvignon
Élevage	12-18 mois en amphore
Terroirs	Terres Blanches (argilo calcaire)
Âge de la vigne	30-50 ans
Taille	Guyot simple, méthode Poussard
Densité de plantation	7000 pieds hectare
Garde	Dans les 5 ans
Température de service	10° - 12°
Accords Mets/Vin	Crustacés et coquillages, poissons en sauce (sole meunière au beurre blanc), viandes blanches (blanquette de veau) et certains fromages (Comté, St Nectaire)
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 obtenir des raisins parfaits : enherbement, ébourgeonnage et vendange en vert pour la maîtrise des rendements, limitation des intrants.

VENDANGES

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

VINIFICATION

Vinification classique en cuve inox puis élevage en amphores composées à 100% d'argile pendant un an.

DÉGUSTATION

Au nez, fruits jaunes et exotiques caractérisent cette cuvée. La bouche ronde et gourmande au palais offre ensuite une belle acidité et minéralité en fin de bouche.