

Roger



Champault

Notre domaine :

Type : Viticulteur indépendant

Région: Vallée de la Loire

Cépages: Pinot noir (rouge), Sauvignon (blanc)

Appellation: Sancerre - Menetou-Salon

Volume en bouteilles: environ 155 000

Méthode: Traditionnelle

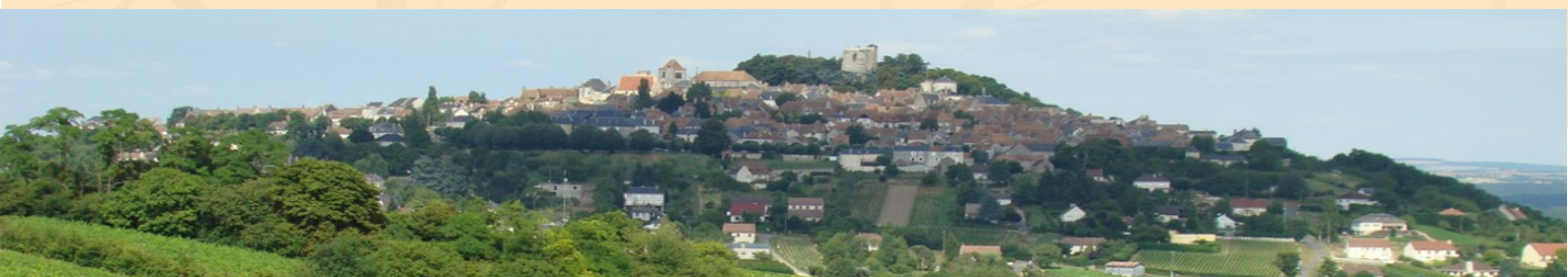
L'histoire du domaine commence autour du XVIIème siècle.

Roger Champault continue cette aventure familiale jusqu' à la succession de Claude et Laurent en 1996.

Précurseurs , ils s'équipent de matériels modernes (cuves à régulation de température, tables de tri, ...) tout en préservant les traditions.

Planté sur des coteaux aux expositions et terroirs renommés, le domaine s'étend désormais sur une vingtaine d'hectares.

Grâce à ses efforts et ses vins de qualité, la cuvée Sancerre « les Pierris » blanc 2008 a été servie sur les tables du banquet nuptial lors de l'alliance de la Princesse Victoria de Suède en juin 2010.



SANCERRE BLANC CÔTE DE CHAMPTIN

Cépage: 100% Sauvignon

Age moyen des vignes: 50 ans. Ces vieilles vignes apportent rondeur et générosité.

Terroir: argilo-calcaire (marnes kimméridgiennes datant du jurassique supérieur 150 M d'années)

Élaboration: la vendange est sélectionnée à bonne maturité (40hl/Ha). Après débouillage, le moût fermente en fût de 400 litres, et donne au vin une bouche grasse et légèrement boisée. Après fermentation, soutirage et remise sur lies fines en fût. Bâtonnages réguliers jusqu'à la mise en bouteille en Septembre, pour donner de la souplesse au vin tout en préservant sa minéralité.

Production: 3 600 bouteilles.

Conditionnement: cartons de 6 ou 12 bouteilles

Bouchage: liège



Alcool : 12.5%/vol

Sucre : 0 g/l

Acidité Totale : 4.5g/l

Notes de dégustation : ce vin , couleur jaune-or, a un nez assez puissant aux arômes de fruits exotiques très mûrs (ananas, mangue...). Bouche ample et longue, finissant sur des notes de noisettes.

Accord mets-vin : foie gras, poissons en sauce, viandes blanches.

Température de service : 12-13°C

Potentiel de garde : 5 ans en moyenne pour préserver le fruité du Sauvignon et le caractère de son terroir.



Exploitation de Haute Valeur Environnementale Niveau 3 certifié par OCACIA n° VCE-3-125-1V1

Un emplacement est prévu sur notre contre-étiquette pour vos éventuels gencods ou informations personnelles.

Domaine Roger CHAMPAULT 5 route de Foulot, Champain. 18300 Crézancy en Sancerre

Tel : +33.2.48.79.00.03 Fax : +33.2.48.79.09.17

Email : roger.champault@orange.fr Site : www.rogerchampault.fr