

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

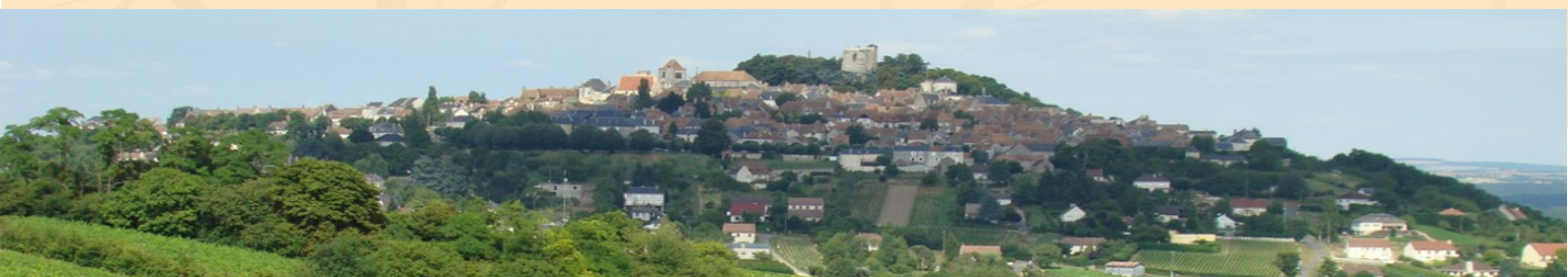
L'histoire du domaine commence autour du XVIIème siècle.

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 ROUGE CÔTE DE CHAMPTIN

Cépage: 100% Pinot Noir

Age moyen des vignes: 50 ans

Terroir: argilo-ferrugineux (argiles bariolées et grès ferrugineux du crétacé barrémien 110 M d'années)

Élaboration: la vendange, sélectionnée dans nos plus vieilles vignes, n'excède pas 40 Hl/Ha. La pré-fermentation à froid dure 3 jours. Cela permet de gagner en finesse aromatique et d'extraire un maximum de couleur. Fermentation alcoolique durant 8 à 10 jours. L'élevage se fait en fûts de 400 litres pendant 12 mois, donnant des notes toastées sans dominance d'arômes boisés.

Production: 2 400 bouteilles

Conditionnement: cartons de 6 ou 12 bouteilles

Bouchage: liège.

Alcool : 12.5%/vol

Sucre : 0 g/l

Acidité Totale : 3,5 g/l

Notes de dégustation : une bouche savoureuse, une couleur rouge sombre et profonde, un nez de fruits rouges très concentré. Des tannins bien présents et des arômes de sous-bois offrent à cette cuvée un bon potentiel de garde.

Accord mets-vin : viandes rouges, gibiers, coq au vin, fromages.

Température de service : 16-17°C

Potentiel de garde : 5 à 10 ans.



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.