

SANCERRE ROUGE LES PIERRIS

Notre Domaine

L'histoire du domaine commence autour du XVII^{ème} 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.

- Type : Viticulteur indépendant
- Région: Vallée de la Loire
- Cépages: Pinot noir (rouge et rosé), Sauvignon (blanc)
- Appellation: Sancerre - Menetou-Salon
- Méthode: Traditionnelle
- Labellisation: HVE

Désrcription

Cépage: 100% Pinot Noir

Age moyen des vignes: 40 ans

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

Élaboration: Vendange totalement égrappée avec une macération de 8 à 10 jours donnant un vin fruité. L'élevage se fait pour 1/3 en fûts de 400 litres offrant de beaux arômes de fruits rouges rehaussés par une note épicée.

Conditionnement: cartons de 6 ou 12 bouteilles

Bouchage: liège

Alcool : 12.5%/vol

Sucre : 0 g/l

Acidité Totale : 3 g/l

Notes de dégustation : Nez très frais avec une pointe de minéralité. Tanins souples, griottes, framboises. Bonne persistance en fin de bouche. Beaucoup de gourmandise sur cette cuvée.

Accord mets-vin : charcuteries, viandes grillées, viandes rouges, volailles, poissons (carpe en matelote).

Température de service : 14-15°C

Potentiel de garde : 5 ans en moyenne pour préserver la qualité du Pinot Noir.



Domaine Roger Champault et Fils

5 Route de Foulot, Champtin,
18300 Crézancy en Sancerre

E-mail : roger.champault@orange.fr

Téléphone : 02.48.79.00.03

www.rogerchampault.fr