

LA PERPÉTUELLE

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: 50 ans. Ces vieilles vignes apportent générosité et rondeur.

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

Élaboration: le nom « La Perpétuelle » provient du continuel élevage du vin par assemblage de millésimes. Cette cuvée est vieillie en fûts de chêne de 400 L. D'une année à l'autre, un tiers de son volume est retiré de sa barrique lors de la mise en bouteilles. Le manquant est alors complété par le millésime suivant. Le procédé a commencé en 1995. Le vin « de base » pour le procédé est notre cuvée « Côte de Champtin ».

Conditionnement: cartons de 6 ou 12 bouteilles

Bouchage: liège

Alcool : 13%/vol

Sucre : 0 g/l

Acidité Totale : 3,5 g/l

Notes de dégustation : un rouge sombre avec des reflets orangés légèrement tuilés. Nez très complexe sur écorces d'orange, réglisse, cerises, pruneaux, pain grillé. A l'aération, évolution rapide vers des notes mentholées. La bouche est souple avec des tannins bien fondus par son élevage en barriques.

Accord mets-vin : gibiers, fromages.

Température de service : 16-17°C



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