

SANCERRE ROSÉ 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

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

Vinification: 100% rosé de presse pour mettre l'accent sur le fruit.

Fermentation en cuves thermo-régulées pour préserver la fraîcheur et la finesse du vin.

Conditionnement: cartons de 6 ou 12 bouteilles

Bouchage: liège

Alcool : 12.5%/vol

Sucre : 0 g/l

Acidité totale: 6 g/l

Notes de dégustation: la robe rose-saumon et les arômes frais et flatteurs font de ce rosé un vin à consommer jeune, de préférence dans l'année suivant son élaboration.

Accords mets-vin: viandes grillées, crudités, salade de fruits.

Température de service : 8-10°C

Potentiel de garde : 18 mois.



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