

SANCERRE BLANC CÔTE DE CHAMPTIN

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% 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: notre vendange issue de vieilles vignes, est rigoureusement sélectionnée à maturité optimale. 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 en fûts sur lies fines. Bâtonnages réguliers jusqu'à la mise en bouteille en Septembre, pour donner de la souplesse au vin tout en préservant sa minéralité.

Conditionnement: cartons de 6 ou 12 bouteilles

Bouchage: liège

Alcool : 13.5%/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.



Domaine Roger Champault et Fils

5 Route de Foulot, Champain,
18300 Crézancy en Sancerre

E-mail : roger.champault@orange.fr

Téléphone : 02.48.79.00.03

www.rogerchampault.fr