

# SANCERRE ROUGE CÔTE DE CHAMPTIN

## Notre Domaine

---

L'histoire du domaine commence autour du XVII<sup>ème</sup> 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:** notre vendange issue de vieilles vignes, est rigoureusement sélectionnée à maturité optimale. La pré-fermentation à froid dure 3 jours, permettant de gagner en finesse aromatique et d'extraire un maximum de couleur. Fermentation alcoolique de 8 à 10 jours. Elevage en fûts de 400 L pendant 12 mois donnant des notes toastées et boisées.

**Conditionnement:** cartons de 6 ou 12 bouteilles

**Bouchage:** liège

**Alcool :** 13.5%/vol

**Sucre :** 0 g/l

**Acidité Totale :** 3,5 g/l

**Notes de dégustation :** couleur rouge sombre et profonde, bouche savoureuse, nez de fruits rouges très concentrés. Des tannins bien présents et des arômes de sous-bois légèrement foxés 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.



**Domaine Roger Champault et Fils**

5 Route de Foulot, Champain,  
18300 Crézancy en Sancerre

E-mail : [roger.champault@orange.fr](mailto:roger.champault@orange.fr)

Téléphone : 02.48.79.00.03

[www.rogerchampault.fr](http://www.rogerchampault.fr)