

# Roger



# Champault

Notre domaine :

Type : Viticulteur indépendant

Région: Vallée de la Loire

Cépages: Pinot noir (rouge), Sauvignon (blanc)

Appellation: Sancerre - Menetou-Salon

Volume en bouteilles: environ 155 000

Méthode: Traditionnelle

L'histoire du domaine commence autour du XVIIème 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.



## SANCERRE ROSE LES PIERRIS

**Cépage:** 100% Pinot Noir

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

**Élaboration:** 100% rosé de presse pour mettre l'accent sur le fruit. Fermentation en cuves thermo-régulées afin de préserver la fraîcheur et la finesse du vin.

**Production:** 10 000 bouteilles.

**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 qui suit son élaboration.

**Accord mets-vin :** viandes grillées, crudités.

**Température de service :** 8-10°C

**Potentiel de garde :** 18 mois en moyenne.



Exploitation de Haute Valeur Environnementale Niveau 3 certifié par OCACIA n° VCE-3-125-1V1

Un emplacement est prévu sur notre contre-étiquette pour vos éventuels gencods ou informations personnelles.

Domaine Roger CHAMPAULT 5 route de Foulot, Champtin. 18300 Crézancy en Sancerre  
Tel : +33.2.48.79.00.03 Fax : +33.2.48.79.09.17  
Email : roger.champault@orange.fr Site : www.rogerchampault.fr