

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

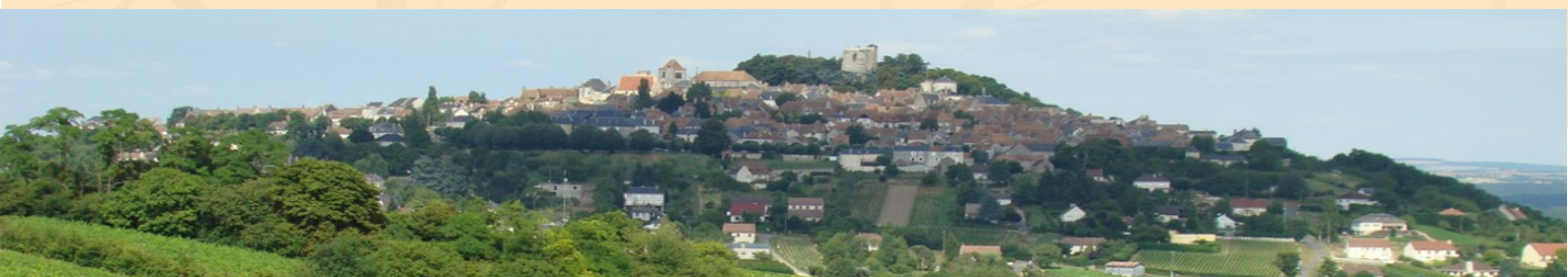
L'histoire du domaine commence autour du XVIIème siècle.

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 BLANC LE CLOS DU ROY

Cépage: 100% Sauvignon

Age moyen des vignes: 40 ans

Terroir: calcaire dit «Caillottes» (oxfordien supérieur 160 M d'années)

Élaboration: vin issu des plus belles expositions de l'appellation : nous en exploitons 2.50Ha sur les 18Ha de la parcelle cadastrée. Fermentation 100% en cuves thermo-régulées pour conserver la fraîcheur. Après soutirage, le vin reste sur lies fines jusqu'à la mise en bouteilles en Avril apportant plus de complexité. Exposés plein sud, situés sur un sol calcaire crayeux, les ceps disposent de seulement 30 cm de terre arable. Dans ce climat bien particulier, la vigne nous offre des vendanges précoces et concentrées.

Production: 19 000 bouteilles

Conditionnement: cartons de 6 ou 12 bouteilles

Bouchage: liège ou capsule à vis

Alcool : 12.5%/vol

Sucre : 1,5g/l

Acidité Totale : 4.5g/l

Notes de dégustation : Le nez est expressif, minéral, avec des notes de fleurs blanches (aubépine, acacia...). Le vin est souple et rond.

Accord mets-vin : poissons, viandes blanches...

Température de service : 10-12°C

Potentiel de garde : 3-4 ans en moyenne pour préserver le fruité du Sauvignon et le caractère de son terroir.



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