

# SANCERRE BLANC LES PIERRIS

## 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% Sauvignon

**Age moyen des vignes:** 30 ans

**Terroir:** Argilo-calcaire (marnes kimméridgiennes datant du jurassique supérieur 150 M d'années).

**Élaboration:** 100% en cuves thermo-régulées pour conserver sa fraîcheur. Après le soutirage, le vin reste sur lies fines jusqu'à la mise en bouteilles en Avril apportant complexité et rondeur.

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

**Bouchage:** liège ou capsule à vis

**Alcool:** 12.5%/vol

**Sucre:** 0 g/l

**Acidité Totale:** 4.5 g/l

**Notes de dégustation:** arômes de fruits blancs (pêche blanche) et d'agrumes. Bonne minéralité et une intense fraîcheur. La complexité de ce vin s'exprime pour le mieux après quelques mois de conservation. Accord mets-vin: poisson en sauce, poularde à la crème, fromages à pâte cuite (Comté), ...

**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.



**Domaine Roger Champault et Fils**

5 Route de Foulot, Champtin,  
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)