



DOMAINE

du Clos du Roc

SAUVIGNON BLANC

Val de Loire

Cette ancienne propriété de l'Abbaye de Saint Satur, fondée en 1450 par les moines Augustin est l'un des derniers Domaines encore présent dans le village. Profitant d'une vue exceptionnelle sur le piton de Sancerre, le Domaine cultive ses vignes sur les plus beaux terroirs, les plus belles parcelles dans le Val de Loire.

Élaborée avec la plus stricte rigueur, cette cuvée confirme que les Sauvignon Blanc de Loire restent une référence internationale pour leur qualité et leur élégance.



Cépage : 100% Sauvignon Blanc

Âges des Vignes : de 10 à 25 ans



Terroir : Argilo-calcaire

Rendement : 55 à 65 hl/ha

Surface de production : 25 ha



Vinification : Les raisins sont vendangés la nuit pour garder leurs arômes. Ils sont pressés délicatement dans un pressoir pneumatique puis vinifiés traditionnellement en cuve pendant 15 à 21 jours.

Degré alcoolique : 12,5 %

Acidité totale : 4.5 g/l

Sucres résiduels : 2 < g/l



Notes de dégustation : **Couleur** : Or pâle
Nez : De subtiles notes de fleurs de sureau, de groseille à maquereau, avec un soupçon de bourgeons de cassis et de buis.
Bouche : Très belle énergie, de la fraîcheur et des saveurs harmonieuses qui apportent une belle vivacité, du dynamisme.

Température de service : 10 - 12 °C.



Accord mets vin : Salade de crustacés, Volaille sauce crème, Fruits de mer, Quiche aux poireaux, Fromages

Potentiel de garde : 2 - 4 ans

