



Domaine

# Roc de l'Abbaye .....

'La Quintessence du terroir Silex'

CUVÉES 'L'ANTIQUE'

Sancerre Blanc • Sancerre Rouge • Pouilly-Fumé

Ce vin est issu de nos vieilles vignes du lieu-dit « Champ Gordé », situé sur les meilleurs coteaux de la commune de Tracy-sur-Loire. J'affectionne tout particulièrement cette cuvée, dont les origines se trouvent au plus proche de la maison et de la cave familiale.



**Millésime 2021** : 2021 est un millésime plus frais que 2020 qui m'a demandé des brassages de lies fines plus réguliers. Les vins développent plus d'arômes variétaux et de fraîcheur.



**Terroir :**  
Silex

**Rendement :** 55 - 65 hl / ha

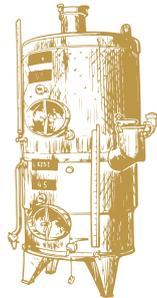


**Cépage :**  
Sauvignon Blanc

**Âge des vignes :** de 15 à 45 ans

## Vinification

Raisins issus d'une sélection particulière sur mes vieilles vignes de Sauvignon Blanc. Afin de mettre en valeur les notes fumées de l'appellation, je prête attention à chacune de mes parcelles avant récolte pour obtenir une maturité aromatique parfaite. La vinification se termine par une stabulation à froid de 8 jours avant fermentation à température contrôlée de 16-18°C, en pièces bourguignonnes de la forêt de Tronçais.



## Elevage

Je procède à un élevage sur lies fines de 8 mois avec batonnage régulier afin de conserver toute la fraîcheur aromatique des vieilles vignes tout en apportant de la rondeur au vin.

## Dégustation

**Couleur :** Or pâle aux reflets argentés.

**Nez :** Le nez est intense, dominé par des notes de fruits exotiques mûrs et des notes fumées, caractéristiques de l'appellation.

**Bouche :** La bouche est généreuse et opulente avec une texture gourmande. La structure est d'une grande finesse.



## Mes conseils de service

**T°C de service :** 8 - 10°C

**Garde :** 8 à 10 ans

### Accords Mets & Vin

Fromages de chèvre, Mont d'Or, fruits de mer et Sandre aux algues et aux pousses de bambou.

Florian Mollet  
ARTISAN VIGNERON

