



Domaine

Roc de l'Abbaye

'La Quintessence du terroir Silex'

CUVÉE PARCELLAIRE

• Sancerre Roc de l'Abbaye

Exposée plein Sud au centre du coteau, tel un grand cru bourguignon, la parcelle du Roc de l'Abbaye domine le chai et le caveau de dégustation du Domaine. Dans cette cuvée parcellaire, je retranscris avec agilité l'équilibre et la tension des grands vins de Silex.



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.

Date de vendange : 29 septembre 2021

Mise en bouteille : Juin 2022



Terroir :

Silex roses, noirs et gris

Rendement : 60 hl / ha



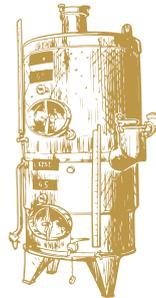
Cépage :

Sauvignon Blanc

Âge des vignes : 15 à 45 ans

Vinification

Vinifiée à partir d'une sélection de raisins récoltés à la main sur la parcelle iconique du Clos du Roc, au coeur du village de Saint-Satur. Son terroir 100% Silex offre une complexité et une minéralité aux raisins qui gagnent lentement en maturité. J'ai effectué une stabulation à froid de 8 jours avant la fermentation à 18°C afin de perfectionner ce vin déjà mythique.



Elevage

Je procède à un élevage sur lies fines long de 8 mois avec batonnage régulier afin de conserver toute la fraîcheur aromatique du vin et apporter de la rondeur au profil de la cuvée.

Dégustation

Couleur : Robe jaune doré et une brillance intense.

Nez : Le nez retranscrit avec agilité l'équilibre et la tension des grands vins de Silex.

Bouche : La bouche est gourmande, fraîche et soutenue par une minéralité persistante.



Mes conseils de service

T°C de service : 8 - 10°C

Garde : 10 à 12 ans

Accords Mets & Vin

Plateaux de fruits de mer, Filets de rouget beurre blanc aux agrumes et miel de fleurs de carottes.

Florian Mollet
ARTISAN VIGNERON

