



# DOMAINE du Clos du Roc

SANCERRE *Blanc*  
~ Cuvée Tradition ~

Cette ancienne propriété de l'Abbaye de Saint Satur, fondée en 1450 par les moines Augustin est l'un des derniers domaine 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 100% Silex situées sur les plus beaux coteaux de l'appellation.

Le vignoble Sancerrois s'étend sur de magnifiques collines parfaitement adaptées à la vigne. Les conditions climatiques et la diversité des terroirs offrent au sauvignon blanc une maturité très lente qui lui permet de se développer et d'exprimer pleinement, en fonction des sols sur lesquels il s'épanouit, toute la finesse et la fraîcheur typique de ce cépage.



Cépage : 100% Sauvignon Blanc

Âges des Vignes : de 15 à 25 ans



Terroir : Silex

Rendement : 55 à 65 hl/ha

Surface de production : 4 ha



Vinification : Les raisins sont vendangés délicatement délicatement 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/



Notes de dégustation : **Couleur :** Or aux reflets verts  
**Nez :** Le nez s'ouvre sur des notes de fleurs sauvages soutenues par de subtiles notes d'agrumes.  
**Bouche :** Attaque expressive suivi par des arômes de fruits exotique, belle fraîcheur et un équilibre délicat. Ce Sancerre a été cultivé sur les terroirs Silex.

Température de service : 10 - 12 °C.



Accord mets vin : Il fera un compagnon idéal pour la cuisine méditerranéenne et asiatique.

Potentiel de garde : 2 - 5 ans

