



Domaine

# Roc de l'Abbaye .....

'La Quintessence du terroir Silex'

CUVÉES 'TRADITIONS'

Sancerre Blanc ♦ Sancerre Rosé ♦ **Sancerre Rouge** ♦ Pouilly-Fumé

Le vignoble Sancerrois s'étend sur de magnifiques collines parfaitement adaptées à la vigne, bien orientées, exposées et protégées, dont les sols Calcaire et Siliceux contribuent à la merveilleuse qualité des vins. Interprète du terroir par excellence, le Pinot Noir est capable de restituer avec brio toutes ses nuances. C'est grâce à cette faculté de retranscription des terroirs que la culture de la vigne à Sancerre se fait en mono-cépage.

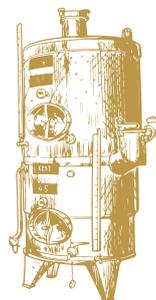
**Millésime 2020** : 2020 est un millésime solaire m'oyant permis d'obtenir des maturités parfaites sur les Pinot Noir.



**Terroir :**  
Silex



**Cépage :**  
Pinot Noir



## Vinification

Raisins issus de mes meilleures parcelles sur terroirs Silex à Sancerre. Vendanges en vert après la véraison afin de limiter le rendement et augmenter la concentration aromatique des baies. L'éraflage total des grappes suivi d'un encuvage pour macération pendant environ 3 semaines m'offrent une aromatique fruitée et concentrée. Les remontages et pigeages réguliers permettent finalement d'extraire délicatement les tanins et la couleur.

## Elevage

20% du Sancerre rouge 2020 est élevé en fût de chêne provenant de forêts de la région (forêt des Bertranges).



## Ma dégustation

**Couleur :** Rouge grenat délicat avec des reflets violets.

**Nez :** Nez tout en finesse révélant des arômes de cerises griottes, de framboises, de cassis et d'épices.

**Bouche :** La bouche est d'une grande finesse, exprimant la minéralité du terroir silex soutenue par des tanins souples. La finale est fraîche et relevée par des notes de fruits rouges et d'épices.

## Mes conseils

**T°C de service :** 15 - 17°C

**Garde :** 4 à 6 ans

### Accords Mets & Vin

Cibiers en sauce, Teppanyaki de boeuf et lasagnes aux tomates rôties et épinards.

*Florian Mollet*  
ARTISAN VIGNERON

