

## LE VIN DE LA SEMAINE. Domaine Roc de l'abbaye. Le Roc de l'abbaye Sancerre 2022



« Le millésime 2022 est issu de la parcelle iconique du Clos du Roc au-dessus de la cave sur un terroir 100 % silex. La fermentation est très classique car seul le terroir doit s'exprimer, c'est mon grand cru ! » précise Florian Mollet.

**VINIFICATION.** Ce terroir 100 % silex offre une complexité et une minéralité aux raisins qui gagnent lentement en maturité. Florian Mollet a effectué une stabulation à froid de 8 jours avant la fermentation à 18° C afin de perfectionner ce vin déjà mythique. Il procède ensuite à un élevage long sur lies fines de 10 mois, avec bâtonnage régulier afin de conserver toute la fraîcheur aromatique du vin et apporter de la rondeur au profil de la cuvée.

**DÉGUSTATION.** Ce Sancerre arbore une belle robe jaune. Un nez discret apparaît sur des notes fumées et de thé Earl Grey avec des effluves fruitées, où l'on retrouve la clémentine, la pêche jaune et la mangue. En bouche, le fruité domine avec la pêche jaune, la nectarine mûre, le coing et un soupçon de fruits confits. La finale, de belle longueur, est saline et dévoile de beaux amers.

Température de service : 8 à 12 °C.

**ACCORDS.** Plateaux de fruits de mer, foie gras mi-cuit et son chutney de figues, chapon et sa sauce aux morilles ou une bûche aux fruits exotiques meringuée.

La bouteille de 75 cl 39,90€

Disponible chez les cavistes et sur <http://www.tresorsdebacchus.com>

• **DOMAINE ROC DE L'ABBAYE**

84, avenue de Fontenay 18300 Saint-Satur

Tél. (0)2 48 79 07 91

<https://www.rocdelabbaye.com/>

[info@rocdelabbaye.com](mailto:info@rocdelabbaye.com)

(photo DR)

Publié le 11 septembre 2023