



# DOMAINE

## du Clos du Roc

PINOT NOIR  
*Vin de France*

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, les plus belles parcelles dans le Val de Loire.

Le Pinot Noir est un cépage mystérieux et complexe. Il trouve ses terrains de prédilection sur les plus beaux terroirs français pour exprimer tout sa finesse et son élégance.



Cépage : 100% Pinot Noir

Agés des Vignes : de 10 à 25 ans



Terroir : Argilo-calcaire

Rendement : 55 à 45hl/ha

Surface de production : 45 ha



Vinification : Les raisins sont vendangés délicatement avant d'être encuvés délicatement pour leur vinification. Une macération à froid d'une semaine est pratiquée afin d'extraire la couleur avant de lancer la fermentation alcoolique qui dure environ 7 jours. La fermentation malolactique s'effectue au printemps.

Degré alcoolique : 13 %

Acidité totale : 4,5 g/l

Sucres résiduels : 2 < g/



Notes de dégustation : **Couleur:** Grenat, reflets violines  
**Nez :** Parfums de fraise sucrée, de miel et de notes de poivre recouvrent de subtils notes de fruits rouges.  
**Bouche :** Ce vin gourmand libère des arômes plaisants de petits fruits rouges et offre une bouche vive et croquante.

Temperature de service : 17 - 18 °C.



Accord mets vin : Charcuteries, boeuf Bourguignon  
Pâté de lapin, filet mignon de porc

Potentiel de garde : 3 - 4 ans

