



DOMAINE du Clos du Roc

POUILLY-FUMÉ

~ Cuvée Antique ~

Le Domaine du Clos du Roc est l'ancienne propriété de l'abbaye de Saint-Satur, fondée au XII^e siècle par les moines Augustins. Nos parcelles de vignes se situent sur les plus beaux terroirs l'appellation Pouilly-Fumé.

Cette cuvée, est issu de notre vieille vigne du « Champ Gordé », située sur les meilleurs coteaux de Boisgibault, face à la Loire. Un Pouilly-Fumé de terroir, à la fois riche et doté d'une grande finesse ! Parfait à déguster pour de belles occasions.



Cépage : 100% Sauvignon

Âges des vignes : de 15 à 25 ans



Terroir : Silex

Rendement : 55 to 65 hl/ha

Surface de production : 4 ha



Vinification : Les raisins sont vendangés 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 : 7.5 g/l H₂T

Sucres résiduels : 2 < g/l



Notes de dégustation : **Couleur :** Jaune reflets argentés
Nez : Complexe et d'une grande finesse, l'olfaction déroule de superbes senteurs de fleurs blanches, de pêche, d'orange.
Bouche : Séduisant par sa rondeur et sa douceur, le palais trouve l'équilibre autour d'une acidité ciselée qui lui confère tonus et longueur.

Température de service : 8 - 10 °C.



Accord mets vin : Daurade royale au four, sandre au beurre blanc, poulet au citron, poêlée gambas au miel

Potentiel de garde : 5 - 10 ans

