



# DOMAINE

## du Clos du Roc

# SAUVIGNON BLANC

*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.

Élaborée avec la plus stricte rigueur, cette cuvée confirme que les Sauvignon Blanc de France restent une référence internationale pour leur qualité et leur élégance.



Cépage : 100% Sauvignon Blanc



Âges des Vignes : de 10 à 25 ans



Terroir : Argilo-calcaire

Rendement : 55 à 65 hl/ha

Surface de production : 30 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 : 4,5 g/l

Sucres résiduels : 2< g/



Notes de dégustation : **Couleur :** Or pâle  
**Nez :** Au premier nez on perçoit de discrets parfums variétaux (pointe végétale, agrumes). Puis des notes florales s'expriment, conférant au vin beaucoup d'élégance.  
**Bouche :** La bouche dévoile une belle vivacité, qui prend des tonalités minérales en finale.

Température de service : 10 - 12 °C.



Accord mets vin : Raviolis au fromage de chèvre et sauce tomate aux fines herbes.  
Côtelette de porc sauté, Poulet  
Paillard aux herbes de Provence

Potentiel de garde : 2 - 4 ans

