



# DOMAINE du Clos du Roc

SANCERRE *Blanc*  
~ Cuvée Antique ~

Le Domaine du Clos du Roc est l'ancienne propriété de l'abbaye de Saint-Satur, fondée au XII<sup>e</sup> siècle par les moines Augustins. Nos vignes se situent sur les plus beaux terroirs de Silex à Sancerre.

Ce vin est issu de nos vieilles vignes du lieu-dit « Les Beltins », situé sur les meilleurs coteaux de la commune de Menétréol-sous-Sancerre. Née de Silex cette cuvée, iconique du domaine illustre remarquablement bien la finesse de ce terroir.



Cépage : 100% Sauvignon



Âges des vignes : de 15 à 25 ans



Terroir : Silex

Rendement : 55 to 65 hl/ha

Surface de production : 5 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 H<sub>2</sub>T

Sucres résiduels : 2 < g/l



Notes de dégustation :

**Couleur:** Jaune reflets argentés

**Nez :** Le nez libère de fins arômes d'agrumes, mêlés de touches végétales, avec une pointe de minéralité.

**Bouche :** À la fois riche et vif, puissant et velouté, le palais affiche une très grande finesse et une longueur remarquable. Un vrai Sancerre de terroir, harmonieux et complet.

Température de service : 8 - 10 °C.



Accord mets vin : Filet de merlan sauce citron, poulet aux morilles, saumon à l'oseille, huîtres, tourte au fromage

Potentiel de garde : 5 - 10 ans

