



# DOMAINE

## du Clos du Roc

POUILLY-FUMÉ  
~ Cuvée Tradition ~

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 du centre Loire.

Les vignes bénéficient de la douceur salvatrice apportée par la Loire. Le Sauvignon exprime toute sa fraîcheur et son inimitable arôme de « pierre à fusil » que lui confèrent les terroirs exceptionnels de Pouilly.



Cépage : 100% Sauvignon Blanc

Agés des Vignes : de 15 à 20 ans



Terroir : Silex

Rendement : 55 à 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 presseur 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 :** Élégant, le nez respire une fraîcheur fruitée, mêlé à de jolies notes florales.

**Bouche :** La bouche est ferme, introduite par une attaque vive et portée jusqu'en finale par une belle nervosité qui flatte des arômes vivifiants d'agrumes, de pamplemousse avec une très belle minéralité typique de la pierre à fusil.

Température de service : 10 - 12 °C.



Accord mets vin : Poulet au citron et aux herbes,  
Poisson grillé, avocat aux crevettes  
Escalope de veau au citron

Potentiel de garde : 2 - 5 ans

