



# DOMAINE du Clos du Roc

SANCERRE *Rouge*  
~ 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 100% Silex situées sur les plus beaux coteaux de l'appellation.

Le vignoble Sancerrois s'étend sur de magnifiques collines parfaitement adaptées à la vigne, bien orientées, exposées et protégées, dont les sols calcaires et siliceux contribuent à la merveilleuse qualité des vins. Interprète du terroir par excellence le Pinot Noir, est capable de restituer avec brio toutes ses nuances. C'est grâce à cette faculté de retranscription des terroirs que la culture de la vigne à Sancerre se fait en mono-cépage.



Cépage : 100% Pinot Noir

Ages des Vignes : de 20 à 45 ans



Terroir : Silex

Rendement : 55 à 65 hl/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:** Rouge cerise  
**Nez :** Ce Sancerre révèle de délicates gamme d'arômes fruités de framboise, cassis, griottes.  
**Bouche :** Rondeur et tanins soyeux composent un palais tout en finesse et en harmonie. Avec un retour aromatique sur des nuances fruités (cerise, prune), la finale stimule les papilles.



Temperature de service : 17 - 18 °C.

Accord mets vin : Canard aux cerises, mijoté de joues de boeuf, gigot d'agneau, poulet rôti

Potentiel de garde : 3 - 6 ans

