








DOMAINE du Clos du Roc

Roc de l'Abbaye SANCERRE *Blanc* ~ Cuvée Terroir ~

Le Domaine du Clos du Roc est l'ancienne propriété de l'abbaye de Saint-Satur, fondée au XII siècle par les moines Augustins. Situées sur les plus belles parcelles de Silex de Sancerre, le domaine se revendique comme étant le spécialiste de ce terroir exceptionnel.

Formée à l'époque du Crétacé il y a plus de 113 millions d'années, les terroirs de Silex ont la capacité d'accumuler puis de réfléchir la chaleur et surtout de transmettre au vin son bouquet si particulier. Ces sols communiquent à la vigne une très grande qualité, les vins sont droits, tendus avec une très belle minéralité. C'est à travers cette palette de nuances que nous souhaitons vous faire découvrir notre cuvée terroir, 100% Silex.

	Cépage :	100% Sauvignon
	Ages des vignes :	de 15 à 45 ans
	Terroir :	Silex
	Rendement :	55 - 65 hl/ha
	Surface de production :	3,7 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 : Or reflets verts Nez : Un nez délicat aux agrumes infusés, de belles notes de minéralités. Bouche : Souple en attaque, la bouche se révèle ferme, ample et vive. Un Sancerre caractéristique de son terroir de Silex.
	Temperature de service :	8 - 10 °C.
	Accord Mets & vins :	Huîtres, feuilleté de Saint-Jacques, risotto d'asperges,
	Potentiel de garde :	10 - 15 ans

