



Domaine
ROGER NEVEU
VIGNERON

FICHE TECHNIQUE
SANCERRE BLANC
Côte des Embouffants



Héritées de nos ancêtres, les vignes de notre Domaine sont situées sur les plus grands terroirs du Sancerrois. Tous nos vins sont vinifiés et conservés dans des caves souterraines à température idéale. Nous apportons beaucoup de soins aux différentes étapes de la culture de la vigne à la mise en bouteille afin de vous procurer des moments exceptionnels.

Eric et Jean-Philippe NEVEU

ENCEPAGEMENT :	100 % Sauvignon
AGE MOYEN DES VIGNES :	20 ans
TERROIRS :	Caillottes (calcaire) Terres Blanches (Argilo Calcaire) - Silex
TRAVAIL DE LA VIGNE :	le vignoble est conduit en culture raisonnée. 50 % des vignes sont enherbées au milieu du rang et cultivées sur le rang. Nous apportons beaucoup de soins à la culture de la vigne tout au long de la saison afin d'avoir une vendange de grande qualité.
TAILLE :	Guyot simple
DENSITE DE PLANTATION :	7000 pieds hectare
VENDANGES :	La date de début des vendanges est primordiale. Elle marque l'aboutissement du travail d'une année et de soins attentifs prodigués à la vigne afin de récolter des raisins dans un excellent état sanitaire. Optimisation de la maturité avec le meilleur rapport sucre/acidité
VINIFICATION :	<ul style="list-style-type: none">- Pressurage pneumatique séquentiel par gravité- Débourbage statique d'environ 48 heures à basse température (6°C)- Fermentation lente à basse température (entre 16 et 20 ° C) dans des cuves inox thermorégulées dans le but de préserver les plus beaux arômes du Sauvignon- Pas de fermentation malolactique- Elevage sur lies fines
TEMPERATURE DE SERVICE :	10 à 12 ° C
DEGUSTATION :	Robe or pâle. Au nez, belle expression aromatique aux connotations de fruits mûrs et de fleurs blanches, avec beaucoup de persistance et d'élégance en bouche. Un bel équilibre entre la fraîcheur, la souplesse, la minéralité et le fruité.
ACCORDS METS/VIN :	Apéritif, Fruits de Mer, Crustacés, Viandes blanches, idéal sur Poissons en sauce, Feuilleté de Saumon, Crottins de Chavignol
GARDE :	Peut-être consommé dès son plus jeune âge et jusqu'à 10 ans voir plus dans les grands millésimes

FABRE SA – Château de l'Aumérade – 83390 Pierrefeu du Var – Provence d'Azur – France

Tél. +33 (0)4 94 13 80 78 – Fax. +33 (0)4 94 13 81 41 – www.maison-fabre.com – info@maison-fabre.com

SA au capital de 409 500 Euros – R.C.S Toulon B 378 130 173 – SIRET 378 130 173 00016 – APE 4634Z – TVA FR 72 378 130 173