



Domaine
ROGER NEVEU
VIGNERON

**FICHE TECHNIQUE
SANCERRE BLANC**

Pierre François Xavier

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 :	35 ans et plus
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. Les rendements sont maîtrisés par un ébourgeonnage sévère et par une vendange en vert
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- Débourage statique d'environ 48 heures à basse température (6°C)- La fermentation se fait en fût de chêne Les bois proviennent de chênes français de l'Allier et de Bertrange avec une chauffe moyenne et blonde. Il est utilisé des fûts de 228 et 500 litres <ul style="list-style-type: none">- Elevage sur lies fines avec batonnages réguliers (environ 1 an)
TEMPERATURE DE SERVICE :	12 ° C
DEGUSTATION :	L'élevage en fûts apporte beaucoup de caractère et de personnalité à ce vin qui porte le nom de notre arrière grand-père. Arômes subtils mêlant la vanille et le fruit bien mûr du Sauvignon. La rondeur et l'onctuosité en bouche en font un vin d'une belle complexité.
ACCORDS METS/VIN :	Apéritif, Poulet à la crème, Foie Gras poêlé, Ris de Veau, Volaille de Bresse en Velouté de Champignons
GARDE :	Grâce à sa vinification et à son élevage en barrique, ce vin savoureux et gourmand permet de se bonifier et d'avoir un bon potentiel de garde, à partir de 3-4 ans jusqu'à 20 ans pour certains 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 408 500 Euros – R.C.S Toulon B 378 130 173 00016 – SIRET 378 130 173 00016 APE 4634Z – TVA FR 72 378 130 173