

# Domaine

Roger



Champault



## Notre domaine :

Type: Viticulteur indépendant

Région: Vallée de la Loire

Cépages: Pinot noir (rouge), Sauvignon (blanc)

Appellation: Sancerre - Menetou-Salon

Volume en bouteilles: environ 155 000

Méthode: Traditionnelle

L'histoire du domaine commence autour du XVII ème siècle.

Roger Champault continue cette aventure familiale jusqu' à la succession de Claude et Laurent.

Précurseurs , ils s'équipent de matériels modernes (cuves à régulation de température, tables de tri, ...) tout en gardant leurs traditions et un esprit familial.

Planté sur des coteaux aux expositions et terroirs renommés, le domaine s'étend désormais sur une vingtaine d'hectares.

Grâce à ses efforts et ses vins de qualité, le domaine a été représenté, en juin 2010, au mariage de la Princesse de Suède, avec sa cuvée « les Pierris » blanc 2008.

## Menetou-Salon rouge

Cépage: 100% Pinot Noir

Age moyen des vignes: 30 ans

Terroir: Argilo-calcaire (marnes kimmériennes datant du jurassique supérieur 150 M d'années).

Élaboration: Elimination des grappes immatures pour obtenir un rendement de 55HL/Ha. Vendange totalement égrappée avec macération de 8 à 10 jours donnant un vin fruité. L'élevage se fait 100% en cuves.

Production: 3 600 bouteilles

Conditionnement : cartons de 6 ou 12 bouteilles



Un emplacement est prévu sur notre contre-étiquette pour vos éventuels gencod ou informations personnelles.



## Le Parrassy

Alcool: 12.5%/vol

Sucre: 0,0g/l

Acidité totale: 3g/l

Notes de dégustation: Ce vin présente une robe bien colorée. Son nez expressif dévoile des arômes de fruits rouges (framboise, cassis). Les tanins sont souples et gourmands.

Accors mets-vin: charcuteries, viandes grillées, fromages, fraises au vin.

Température de service: 14-15°C

Potentiel de garde: 4 ans en moyenne pour préserver les notes du Pinot noir.

