

# 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<sup>ème</sup> 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.

## Sancerre rouge

Cépage: 100% Pinot Noir

Age moyen des vignes: 40 ans

Terroir: Argilo-ferrugineux (argiles bariolées et grès ferrugineux du crétacé barrémien 110 M d'années).

Élaboration: Elimination des grappes immatures pour obtenir un rendement de 55Hl/Ha. Vendange totalement égrappée avec une macération de 8 à 10 jours donnant un vin fruité. L'élevage se fait pour 1/3 en fûts de 600l offrant de beaux arômes de fruits rouges réhaussés par une note épicée

Production: 48 000 bouteilles

**Conditionnement** : en cartons de 6 ou 12 bouteilles

**Bouchage** : liège



## Les Pierris

Alcool: 12.5%/vol

Sucre: 0,0g/l

Acidité totale: 3g/l

Notes de dégustation: nez très frais, une pointe de minéralité, griottes, framboises, tanins souples. Bonne persistance en fin de bouche. Beaucoup de gourmandise sur cette cuvée.

Accords mets-vin: charcuteries, viandes grillées, viandes rouges, volailles, poissons (carpe en matelote).

Potentiel de garde: 5 ans en moyenne pour préserver la qualité du Pinot noir.

Température de service: 14-15°C  
sans allergène



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

Domaine Roger CHAMPAULT 5 route de Foulot 18300 Crézancy en Sancerre

Tél : +332 48 79 00 03 Fax : +332 48 79 09 17

Email : roger.champault@orange.fr Site : www.rogerchampault.fr



Exploitation de Haute Valeur  
Environnementale Niveau 3  
certifié par OCACIA n° VCE-3-125-1V1