

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.



Sancerre Blanc

Cépage: 100% Sauvignon

Age moyen des vignes: 40 ans

Terroir: Calcaire dit «Caillottes» (oxfordien supérieur 160 M d'années)

Élaboration: fermentation 100% en cuves thermo-régulées pour conserver la fraîcheur. Après le soutirage, le vin reste sur lies fines jusqu'à la mise en bouteilles en Avril apportant plus de complexité. Exposés plein sud, et situés sur un sol calcaire crayeux, les ceps disposent de seulement de 30 cm de terre arable. Dans ce climat bien particulier la vigne nous offre des vendanges précoces et concentrées.

Production: 19 000 bouteilles

Conditionnement : en cartons de 6 ou 12 bouteilles

Bouchage : liège



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

Le Clos du Roy

Alcool: 12.5%/vol

Sucre: 1,5g/l

Acidité Totale: 4.5g/l

Notes de dégustation: Le nez est expressif, minéral, avec des notes de fleurs blanches (aubépine, accacia...). Le vin est souple et rond.

Accord mets-vin: poissons, viandes blanches...

Température de service: 10-12°C

Potentiel de garde: 3-4 ans en moyenne pour préserver le fruité du Sauvignon et le caractère de son terroir.

Récompenses: Cité dans le guide des vins Gilbert & Gaillard 2012.



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