

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 Blanc

Cépage: 100% Sauvignon

Age moyen des vignes: 30 ans

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

Élaboration: fermentation en cuves thermo-régulées pour conserver sa fraîcheur. Après le soutirage, le vin reste sur lies fines jusqu'à la mise en bouteilles en Avril apportant plus de générosité.

Production: 10000 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 de la Cure

Alcool: 12.5%/vol

Sucre: 0g/l

Acidité Totale: 5.5g/l

Notes de dégustation: La jeunesse du vignoble apporte à cette cuvée un nez très expressif d'agrumes, citronnelle, notes de fruits exotiques. La bouche est fraîche et bien équilibrée. Le sauvignon s'exprime pleinement. Accord mets-vin: poissons et crustacés

Température de service: 10-12°C

Potentiel de garde: 2 ans en moyenne pour préserver le fruité du Sauvignon et le caractère de son terroir

Récompenses : Médaille d'Or au concours des vins de Bourges 2012

