



DOMAINE du Clos du Roc

SANCERRE *Rouge*
~ Cuvée Antique ~

Le Domaine du Clos du Roc est l'ancienne propriété de l'abbaye de Saint-Satur, fondée au XII^e siècle par les moines Augustins. Nos vignes se situent sur les plus beaux terroirs de Sancerre.

Notre cuvée Antique est issue d'une sélection de vieilles parcelles de Pinot Noir âgées de plus de 40ans et plantées sur les communes de Saint Satur et Sancerre. Les ceps sont profondément enracinés, ils portent de petites grappes très concentrées à la maturité parfaite.



Cépage : 100% Pinot Noir



Agés des vignes : de 25 à 40 ans



Terroir : Silex

Rendement : 55 to 65 hl/ha

Surface de production : 4 ha

Vinification :

Les baies sont vendangées à la main, triées et mises en cuve en 'grappes entières' pour une macération d'une 1 semaine avant d'être délicatement pigées à la main durant leur fermentation alcoolique. La cuvée est élevée en pièce de 228litres pendant 6 à 12 mois avant d'être embouteillée sans filtration.

Degré alcoolique : 12,5 %

Acidité totale : 7.5 g/l H2T

Sucres résiduels : 2 < g/l



Notes de dégustation :

Couleur: Violette, grenat
Nez : Le nez libère de fins arômes de griottes et des notes légèrement fumées.
Bouche : L'attaque enrobe joliment les tannins et se prolonge jusqu'à la finale fruitée, révélatrice du terroir.

Temperature de service : 16 - 18 °C.



Accord mets vin : Viandes rouges en sauce, daube, osso bucco et boeuf bourguignon.

Potentiel de garde : 8 - 10 ans

