



Collection  
**ROGER NEVEU**  
VIGNERONS DEPUIS 1603

FICHE TECHNIQUE

*Les Clous*

*Elevé en Amphore*

*Nous cultivons sur cette parcelle renommée de la Côte de Verdigny depuis des générations. Vinifiée en amphore, ce vin de garde aux arômes de fruits rouges offre un bel alliage de complexité, de gras et de tanins souples.*

*Baptiste, Florent et Jean-Philippe NEVEU*

<b>APPELLATION :</b>	Sancerre AOC
<b>ENCÉPAGEMENT :</b>	100 % Pinot Noir
<b>ÂGE MOYEN DES VIGNES :</b>	40 à 50 ans
<b>TERROIRS :</b>	100 % Terres Blanches (Argilo Calcaire)
<b>TRAVAIL DE LA VIGNE :</b>	Tout est mis en œuvre pour obtenir des raisins parfaits : enherbement, ébourgeonnage et vendange en vert pour la maîtrise des rendements, limitation des intrants.
<b>TAILLE :</b>	Guyot simple, méthode Poussard
<b>DENSITÉ DE PLANTATION :</b>	7000 pieds hectare
<b>VENDANGES :</b>	Vendanges manuelles Optimisation de la maturité et tri sévère dans la vigne et au chai
<b>VINIFICATION :</b>	Égrappage à 100 % Macération préfermentaire à froid pendant 4-5 jours Fermentation de 2 à 3 semaines Vinification et élevage en amphore composée 100% d'argile pendant 12 mois Fermentation malolactique
<b>TEMPÉRATURE DE SERVICE :</b>	14 - 15 °C
<b>DÉGUSTATION :</b>	Arômes de fruits rouges offre un bel alliage de complexité, de gras et de tanins souples
<b>ACCORDS METS/VIN :</b>	Viande rouge (aiguillettes, cuisse de canard, côte de boeuf), fromage
<b>GARDE :</b>	À partir de 2 ans jusqu'à 8-10 ans

