



Collection
ROGER NEVEU
VIGNERONS DEPUIS 1603

**FICHE TECHNIQUE
POUILLY FUMÉ**

R comme la première lettre de Roger...

En 2005, nous avons eu l'opportunité d'acquérir des terres AOC Pouilly Fumé. Deux belles parcelles et deux terroirs différents : la première située entre le village de Maltaverne et Saint Andelain est sur un sol calcaire ; la seconde située près de Tracy sur Loire est sur un terroir argilo-siliceux. Les premières plantations ont eu lieu en 2017 avec une première récolte en 2019.

Baptiste, Florent et Jean-Philippe NEVEU

APPELLATION :	Sancerre AOC
ENCÉPAGEMENT :	100 % Sauvignon
TERROIRS :	Calcaire compact à grains fins du Barrois ; Argiles à silex
TRAVAIL DE LA VIGNE :	Le vignoble est conduit en culture raisonnée. Travail du sol. Rendements et vigueur maîtrisés. Tout est mis en œuvre afin d'obtenir des raisins de grande qualité.
TAILLE :	Guyot simple, méthode Poussard
DENSITÉ DE PLANTATION :	7000 pieds hectare
VENDANGES :	La date de début des vendanges est primordiale. Elle marque l'aboutissement du travail d'une année et de soins attentifs prodigués à la vigne afin de récolter des raisins dans un excellent état sanitaire. Optimisation de la maturité avec le meilleur rapport sucre/acidité
VINIFICATION :	Pressurage pneumatique séquentiel par gravité ; Débourbage statique d'environ 48 heures à basse température (6°C) ; Fermentation lente à basse température (entre 16 et 20 °C) dans des cuves inox thermorégulées dans le but de préserver les plus beaux arômes du Sauvignon ; Pas de fermentation malolactique ; Elevage sur lies fines
TEMPÉRATURE DE SERVICE :	10 - 12 °C
DÉGUSTATION :	Robe: jaune pâle avec une belle brillance. Nez : fraîcheur intense avec des notes de fruits et agrumes. Bouche harmonieuse, avec une belle matière et minéralité. Finesse et complexité caractérisent cette cuvée.
ACCORDS METS/VIN :	Apéritif, poisson, fruits de mer, fromage de chèvre (Crottin de Chavignol)
GARDE :	Même s'il peut être consommé dès son plus jeune âge, grâce à la complexité de son terroir, il pourra se conserver de longues années.