



Collection
ROGER NEVEU
VIGNERONS DEPUIS 1603

FICHE TECHNIQUE

La Meunière
Élevé en Amphore

Située sur le coteau de Verdigny, la Meunière, parcelle historique du domaine offre une vue magnifique sur le vignoble Sancerrois. Agée de plus de 30 ans, la Meunière fait partie des plus beaux terroirs de Terres Blanches du vignoble. Particulièrement pentue (40% aux endroits les plus abrupts), la parcelle bénéficie d'une très belle exposition.

Baptiste, Florent et Jean-Philippe NEVEU

APPELLATION :	Sancerre AOC
ENCÉPAGEMENT :	100 % Sauvignon
TERROIRS :	100 % Terres Blanches (Argilo Calcaire)
TRAVAIL DE LA VIGNE :	Tout est mis en œuvre pour obtenir des raisins parfaits : enherbement, ébourgeonnage et vendange en vert pour la maîtrise des rendements, limitation des intrants.
TAILLE :	Guyot simple, méthode Poussard
DENSITÉ DE PLANTATION :	7000 pieds hectare
VENDANGES :	Vendanges manuelles Optimisation de la maturité et tri sévère dans la vigne et au chai
VINIFICATION :	Vinification classique en amphores thermo-régulées composées à 100% d'argile puis élevage sur lies fines pendant un an.
TEMPÉRATURE DE SERVICE :	10 - 12 °C
DÉGUSTATION :	Au nez, fruits jaunes et exotiques caractérisent cette cuvée. La bouche ronde et gourmande au palais offre ensuite une belle acidité et minéralité en fin de bouche.
ACCORDS METS/VIN :	Apéritif, fruits de mer, poisson en sauce, feuilleté de saumon, fromage de chèvre (Crottin de Chavignol).
GARDE :	Peut être consommé dès son plus jeune âge, et jusqu'à 10 ans voire plus dans les grands millésimes.

