



Collection  
**ROGER NEVEU**  
VIGNERONS DEPUIS 1603

**FICHE TECHNIQUE**  
*Cuvée Pierre François Xavier*  
Élevé en fûts de chêne

*Héritées de nos ancêtres, les vignes de notre Domaine sont situées sur les plus grands terroirs du Sancerrois. Tous nos vins sont vinifiés et conservés dans des caves souterraines à température idéale. Nous apportons beaucoup de soins aux différentes étapes de la culture de la vigne à la mise en bouteille afin de vous procurer des moments exceptionnels.*

*Baptiste, Florent et Jean-Philippe NEVEU*

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| <b>APPELLATION :</b>            | Sancerre AOC   |
| <b>ENCÉPAGEMENT :</b>           | 100 % Sauvignon  |
| <b>TERROIRS :</b>               | Caillottes (calcaire) - Terres Blanches (Argilo Calcaire) - Silex  |
| <b>TRAVAIL DE LA VIGNE :</b>    | Le vignoble est conduit en culture raisonnée. 50 % des vignes sont enherbées au milieu du rang et cultivées sur le rang. Les rendements sont maîtrisés par un ébourgeonnage sévère et par une vendange en vert   |
| <b>TAILLE :</b>                 | Guyot simple   |
| <b>DENSITÉ DE PLANTATION :</b>  | 7000 pieds hectare   |
| <b>VENDANGES :</b>              | 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  |
| <b>VINIFICATION :</b>           | Pressurage pneumatique séquentiel par gravité<br>Débourbage statique d'environ 48 heures à basse température (6°C)<br>La fermentation se fait en fût de chêne<br>Les bois proviennent de chênes français de l'Allier et de Bertrange avec une chauffe moyenne et blonde. Il est utilisé des fûts de 228 et 500 litres<br>Élevage sur lies fines avec batonnages réguliers (environ 1 an) |
| <b>TEMPÉRATURE DE SERVICE :</b> | 12 °C  |
| <b>DÉGUSTATION :</b>            | L'élevage en fûts apporte beaucoup de caractère et de personnalité à ce vin qui porte le nom de notre arrière-grand-père. Arômes subtils mêlant la vanille et le fruit bien mûr du Sauvignon. La rondeur et l'onctuosité en bouche en font un vin d'une belle complexité.  |
| <b>ACCORDS METS/VIN :</b>       | Poulet à la crème, foie gras poêlé, fricassée de volaille de Bresse, velouté de champignons, ris de veau.  |
| <b>GARDE :</b>                  | Grâce à sa vinification et à son élevage en barrique, ce vin savoureux et gourmand permet de se bonifier et d'avoir un bon potentiel de garde, à partir de 3-4 ans jusqu'à 20 ans pour certains millésimes   |

