

# Roger



# Champault

Notre domaine :

Type : Viticulteur indépendant

Région: Vallée de la Loire

Cépages: Pinot noir (rouge), Sauvignon (blanc)

Appellation: Sancerre - Menetou-Salon

Volume en bouteilles: environ 155 000

Méthode: Traditionnelle

L'histoire du domaine commence autour du XVIIème siècle.

Roger Champault continue cette aventure familiale jusqu' à la succession de Claude et Laurent en 1996.

Précurseurs , ils s'équipent de matériels modernes (cuves à régulation de température, tables de tri, ...) tout en préservant les traditions.

Planté sur des coteaux aux expositions et terroirs renommés, le domaine s'étend désormais sur une vingtaine d'hectares.

Grâce à ses efforts et ses vins de qualité, la cuvée Sancerre « les Pierris » blanc 2008 a été servie sur les tables du banquet nuptial lors de l'alliance de la Princesse Victoria de Suède en juin 2010.



## SANCERRE ROUGE LA PERPETUELLE

**Cépage:** 100% Pinot Noir

**Age moyen des vignes:** 50 ans. Ces vieilles vignes apportent générosité et rondeur.

**Terroir:** argilo-ferrugineux (argiles bariolées et grès ferrugineux du crétacé barrémien 110 M d'années)

**Élaboration:** le nom « La Perpétuelle » provient du continuel élevage du vin par assemblage de millésimes. Cette cuvée est vieillie en fûts de chêne de 400 L. D'une année à l'autre, un tiers de son volume est retiré de sa barrique lors de la mise en bouteilles. Le manquant est alors complété par le millésime suivant. Le procédé a commencé en 1995. Le vin « de base » pour le procédé est notre cuvée « Côte de Champtin ».

**Production:** 300 bouteilles

**Conditionnement:** cartons de 6 ou 12 bouteilles

**Bouchage:** liège

**Alcool :** 12.5%/vol

**Sucre :** 0 g/l

**Acidité Totale :** 3,5 g/l

**Notes de dégustation :** un rouge sombre avec des reflets orangés légèrement tuilés. Nez très complexe sur écorces d'orange, réglisse, cerises, pruneaux, pain grillé. A l'aération, évolution rapide vers des notes mentholées. La bouche est souple avec des tannins bien fondus par son élevage en barriques.

**Accord mets-vin :** gibiers, fromages.

**Température de service :** 16-17°C

**Potentiel de garde :** 18 mois. Le potentiel de garde est restreint car nous sommes déjà sur un assemblage de vieux millésimes.



Exploitation de Haute Valeur Environnementale Niveau 3 certifié par OCACIA n° VCE-3-125-1V1

Un emplacement est prévu sur notre contre-étiquette pour vos éventuels gencods ou informations personnelles.

Domaine Roger CHAMPAULT 5 route de Foulot, Champtin. 18300 Crézancy en Sancerre

Tel : +33.2.48.79.00.03 Fax : +33.2.48.79.09.17

Email : roger.champault@orange.fr Site : www.rogerchampault.fr