Sancerre Roger Neveu



Il provient du domaine familial ancré à Verdigny, ce et incarne la quintessence du sauvignon blanc, alliant précision minérale, fraîcheur citronnée et une élégance rare, avec un fruit issu d'un sol de calcaire et d'un ensoleillement généreux. Ce vin, façonné par Éric et Jean-Philippe Neveu, révèle toute la singularité d'un lieu où la tradition rencontre l'exigence, pour un résultat d'une pureté cristalline et d'une persistance remarquable.

Origine: Nous sommes à Verdigny, une commune juste au nord-ouest de sancerre. Le sol que l'on appelle caillotte, ce sont des terres blanches (argilo calcaire) avec des silex. La vigne est plantée à 7000 pieds à l'hectare et est conduite en guyot simple Toute l'exploitation est en HEV, en culture raisonnée. 50 % des parcelles sont enherbées au centre du rang et travaillées sur le rang.

Encépagement: 100% sauvignon blanc

Vinification: Pressurage pneumatique par gravité, débourbage statique 48 h à 6 °C, fermentation lente à 16–20 °C en cuves inox thermorégulées pour préserver les arômes du Sauvignon. Pas de fermentation malolactique. Élevage durant 8-10 mois en cuves inox.

Dégustation: Robe or pâle. Au nez, belle expression aromatique aux connotations de fruits mûrs et de fleurs blanches, avec beaucoup de persistance et d'élégance en bouche. Un bel équilibre entre la fraîcheur, la souplesse, la minéralité et le fruité.

Potentiel de garde: 2-3 ans maximum

Température de service: 8-10 °C

Association mets: Il se marie à merveille avec les fromages de chèvre comme le Crottin de Chavignol, la commune juste à côté. Les fruits de mer, les poissons grillés, les sushis, les viandes blanches ou encore les salades composées, s'imposant aussi comme un incontournable à l'apéritif. Sa polyvalence en fait le compagnon idéal pour une cuisine raffinée, qu'elle soit traditionnelle, végétarienne ou inspirée d'Asie.

- Chèvre frais
- ...