ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

https://roucet.com
info@roucet.com
1 450 582-2882



Sancerre Frétoy ½

ROU517

Historique

La vigneronne Annick Tinel a une idée forte en tête, celle de produire le vin le plus authentique qu'il soit. Pour cela elle a instauré une politique de culture raisonnée et respectueuse de la vigne, du terroir et de l'environnement. Travail du sol, amendement uniquement organique, autorisé en culture biologique, sans insecticide ; utilisation de Raks (appelée aussi confusion sexuelle) qui permet d'éviter les traitements chimiques. Les rendements y sont très bas pour aller chercher le maximum d'identité de chaque pied de vigne.

Reconnaissance

1 étoile - Guide Hachette des Vins 2025 (mill. 2023)
2 étoiles - Guide Hachette des Vins 2023 (mill. 2021)
Médaille bronze - Decanter World Wine Awards (mill. 2020)
90 points - Vinous (mill. 2020)

Pays	France	**Producteur**	Domaine Tinel-Blondelet
Région vinicole	Loire	**Cépage(s)**	sauvignon blanc
Appellation	AOC Sancerre	**Conservation**	4 à 5 ans
Service	10 à 12°C		

Description

Oeil Vin à la robe or pâle, aux reflets verts.

Nez Fruits et minéralité. Arômes de citron, de pomme, de menthe, de fougère et de fleurs de pommier avec des notes minérales comme la coquille d'huitre écrasée.

Bouche Vin à l'équilibre impeccable, tout en fraicheur. On retrouve en bouche les parfums que l'on avait au nez. On finit sur des saveurs de menthe, de citron et une pointe de minéralité.

Accord mets/vin À l'apéro avec des huîtres, des escargots, carpaccio de pétoncles, salade de fruit de mer, calmars frits ou grillés, pâtés, rillette de poisson, crevettes grillées, saumon à l'huile d'olive et au citron, chèvre chaud et viandes blanches. Crottin de Chavignol

Commentaires Le Sancerre Blanc est produit au lieu-dit les Blancs Gâteaux, qui s'explique par le caractère très caillouteux du sol de ce coteau, tel un millefeuille de pierres calcaires et silex.
Terroir : Les vignes font face à la rivière et sont situées sur un sol composé de calcaire et de silex. - Exposition Sud/ Sud-Ouest - Densité de pieds/ha 6 400 Pieds - Superficie de vignes 3,25 hectares.
Vinification : Débourbage naturel par le froid, fermentation à basse température en cuves Inox traditionnelles thermorégulées, remontages, bâtonnage successifs en fin de fermentation, mise en bouteilles tardive pour permettre au vin de s'enrichir naturellement de ses lies fines. Pas de fermentation malolactique.

Développement durable.

En une ligne Très typé sauvignon (agrumes, fleurs blanches) avec en plus le coté minéral en finale.