



20 Rue Des Manoirs, Suite 202  
Charlemagne, Québec, J5Z 5H3

Roucet.com  
info@roucet.com

Téléphone: 1 450 582-2882  
Sans frais: 1 800 204-2918  
Télécopieur: 1 450 582-5557



## Petit Clocher Sauvignon Blanc

ROU375

### Historique

Situé en plein sud de l'Anjou, à la source du Layon, le domaine de la famille Denis en est à sa quatrième génération. Comme les précédentes, la génération actuelle perpétue les valeurs de proximité de la nature, du respect des terres et de la biodiversité qu'elle abrite en pratiquant une viticulture raisonnée, sans intervention inutile. De plus, le domaine profite de températures clémentes à la pluviométrie modérée, de conditions géologiques extrêmement favorables ainsi que de la proximité de l'océan Atlantique. Ce terroir remarquable permet d'élaborer des vins subtilement expressifs, aux caractères délicats ou fortement prononcés. En 2018, le vignoble s'est engagé dans une démarche de Haute Valeur Environnementale (HVE).

### Reconnaissance

<b>Pays</b>	France	<b>Producteur</b>	Domaine du Petit Clocher
<b>Région vinicole</b>	Loire	<b>Cépage(s)</b>	100% sauvignon blanc
<b>Appellation</b>	IGP Val de Loire	<b>Conservation</b>	2 à 3 ans
<b>Service</b>	Entre 10 et 12 °C		

### Description

#### Oeil

Une robe cristalline, jaune pâle aux reflets gris.

#### Nez

Un nez expressif, composé de pêches blanches, d'amande et de chèvrefeuille.

#### Bouche

Une attaque franche, tendue, une longue persistance. En finale : une pointe mentholée. Un vin tonique, rond et équilibré où les arômes de fruits prennent toute leur ampleur.

**Accord mets/vin** Plateau de fromages, asperges de printemps, caviar d'aubergines

**Commentaires** Sucre résiduel: moins d'1 g/l Terroir: schistes dégradés Vinification: dès son arrivée à la cave, le raisin subit une macération pelliculaire pendant 12 heures, avec contrôle des températures, pour extraire les arômes variétaux du Sauvignon. Fermentation à basse température (14°) pendant deux semaines. Élevage court en cuve inox, puis mise en bouteilles en janvier.

### En une ligne