

« Le Grand Rochoy » Sancerre blanc

La Pureté.
L'Excellence

Issue des vignes les plus enracinées du Domaine du Rochoy, cette prestigieuse sélection dévoile une élégance et un caractère très singuliers. Un vin d'une garde exceptionnelle.

Le Vignoble

Ce Sancerre est issu des 2,5 hectares de vieilles vignes du Domaine du Rochoy. Le terroir silex, le faible rendement et la vinification en fûts de chêne (50 % de la production) donnent un grand vin de Loire complexe, riche et raffiné.

La Dégustation

D'une grande finesse aromatique, le "Grand Rochoy" étonne par son amplitude, sa personnalité et son équilibre savoureux. Aux notes de fruits jaunes s'ajoute une délicieuse pointe poivrée.

ACCOMPAGNEMENT : Avec les mets les plus raffinés tels que le homard grillé, le turbot rôti ou la langouste. Egalement excellent sur des viandes blanches.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 12 et 14°C.

VIELLISSEMENT : 5 à 10 ans selon les millésimes.



CÉPAGE : Sauvignon Blanc.



La Vinification

Vendanges à la main – Pressoir pneumatique – Débourage statique à froid – Fermentation en cuves inox (50%) et en fûts de chêne (50%) avec contrôle des températures – Pas de fermentation malolactique, ni de levurage – Elevage sur lies fines pendant 11 mois – Bâtonnage régulier les 6 premiers mois – Elevage en bouteilles durant 9 mois minimum avant la mise en vente.

Les notes

- Millésime **2012** -
Médaille d'Argent - Decanter
Coup de Cœur - Guide Hachette

- Millésime **2010** -
Médaille d'Or - Concours
Mondial du Sauvignon

- Millésime **2009** -
15,5/20 - Bettane & Desseauve

- Millésime **2008** -
90/100 - Wine Spectator
90/100 - Gilbert & Gaillard



TERROIR : Sol caillouteux riche en silex.

Maison Laporte