

CLOS DU ROY



Cépage Sauvignon Blanc.



Commune de Crézancy-en-Sancerre, la maison a 0,79 hectare sur les 18 hectares de cette sélection parcelleire qui était isolée pour le roi Henri IV. Terroir argilo-calcaire. Vieilles vignes.



Vendange manuelle de vieilles vignes de 50 ans, coteaux Sud. Chaque raisin est trié à la réception de la vendange, nous travaillons par gravité afin de respecter le circuit naturel de la vinification. Nous faisons une presse légère et gardons uniquement les jus de goutte et cœur de presse. Vinification naturelle en cuve inox thermorégulée avec un élevage sur lies fines pendant 9 mois.



Vin avec beaucoup de caractère, sec, fruité et une longueur en bouche incroyable.



Coquillages, poissons en sauce, ceviche.



Température de service : 10°C.



Temps de garde : 20 ans.