

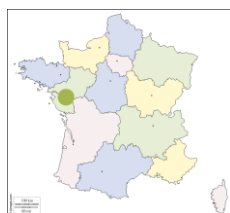


# Domaine Roger Champault

## Sancerre Blanc Côte de Champtin



<b>Zona:</b>	<b>Crézancy – Vallée de la Loire – Sancerre</b>
Vitigno:	100% Sauvignon Blanc
Terreno:	Argillo/calcareo, marne kimmeridgiane
Età delle vigne:	media 50 anni
Vendemmia:	Manuale
Vinificazione:	Acciaio termoregolato
Gradazione alcolica:	12,5°
Temperatura di servizio:	12°-13°
Solfiti totali:	55 mg/L



Domaine familiare nato nel XVII, si stende su una superficie di 20 ettari sulla riva destra della Loira, coltivano le vigne in agricoltura ragionata che gli è valsa la prestigiosa certificazione HVE Haut Valeur Environnementale di livello 3 (Alto Valore Ambientale)

Colore giallo-oro presenta un naso intenso agli aromi di frutti esotici molto maturi (ananas, mango, papaia). Al palato è ampio e persistente con note finali di nocciola. Intenso e strutturato, esprime al massimo il suo territorio, lo si può conservare per 5 anni.

### Abbinamenti

Carni bianche e pollame, foie-gras formaggi stagionati



via garibaldi 42 \_ 20811 cesano maderno  
tel. 0362.502386 \_ cell. 393.8246304  
info@chicchedichampagne.it  
[www.chicchedichampagne.it](http://www.chicchedichampagne.it)  
facebook.com/chicchedichampagne  
instagram.com/chicchedichampagne



**Chicche  
di Vino**