



DOMAINE GERARD FIOU

*Artisan Vigneron
Sancerre*



Le Grand Roc

SANCERRE BLANC

CÉPAGE : Sauvignon Blanc

TERROIR: Silex

AGE DES VIGNES: plus de 50 ans

RENDEMENT: 35 à 40 hl/ha

VINIFICATION :

Cette cuvée est issue d'une vieille vigne d'une soixantaine d'années plantée en Sauvignon blanc, et d'une très bonne exposition : sud sud-est, sur un sol argilo-siliceux. Une partie du vin est vinifiée en cuves ciment et inox et une autre partie en fûts de chêne neufs. Puis un élevage sur lies fines de fermentation est effectué, consistant à remettre celles-ci en suspension par bâtonnage durant 10 mois.

DÉGUSTATION :

De par ses arômes de "pierre à fusil", sa concentration et sa finesse, Le Grand Roc saura vous surprendre pendant de nombreuses années (6-8 ans).

ACCORDS METS ET VIN :

Ce Sancerre blanc se marie merveilleusement avec les crustacés, poissons et viandes blanches.

Un homard rôti au beurre d'herbes, un turbot sauvage et sa purée de pomme de terre seront exquis. L'excellence est atteinte avec le crottin de Chavignol, bien sûr...

DOMAINE GERARD FIOU

15 RUE HILAIRE AMAGAT - 18300 SAINT-SATUR - FRANCE

Tél. : +33 (0)2 48 54 16 17 - Fax : +33 (0)2 48 54 36 89

florent@gerardfiou-sancerre.com - www.gerardfiou-sancerre.com