



DOMAINE GERARD FIOU
SANCERRE

SANCERRE BLANC "LE GRAND ROC"

Cette cuvée est élaborée à partir de raisins issus de vieilles vignes d'une soixantaine d'années, plantées en Sauvignon blanc. Elle bénéficie d'une très bonne exposition sud-sud-est et d'un sol argilo-siliceux particulièrement riche.



CÉPAGE

Sauvignon blanc

TERROIR

Silex

LA VINIFICATION

Une partie du vin est vinifiée en cuves et une autre partie en fûts de chêne neufs. Un élevage sur lies fines de fermentation est ensuite effectué pendant 10 mois, avec bâtonnage régulier permettant de remettre les lies en suspension.

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).



Accompagnement

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...



Température de Service

11°C



Vieillesse

6-8 ans

RÉCOMPENSES

2019 - 93 pts - Wine Spectator
2016 - 93 pts Editor's Choice - Wine Enthusiast
2015 - 93 pts - Wine Enthusiast
2015 - 93 pts - Wine Spectator
2014 - 93 pts - Wine Enthusiast
2014 - 92 pts - Wine Enthusiast
2012 - 93 pts Cellar Selection - Wine Enthusiast

