



*Sancerre  
blanc  
2004  
Domaine du Carrou*

**Caractéristiques**

<b>Région :</b>	Centre Loire
<b>Appellation :</b>	Sancerre
<b>Encépagement :</b>	100 % Sauvignon
<b>Age moyen des vignes :</b>	23 ans
<b>Sous-sol :</b>	Calcaires et argiles calcaires
<b>Situation :</b>	En coteaux Ouest à Est
<b>Production moyenne :</b>	40000 bouteilles
<b>Vendanges :</b>	Manuelles avec tries
<b>Rendement moyen :</b>	38 hl/ha
<b>Vinification :</b>	Traditionnelle en cuve thermo-régulée
<b>Elevage :</b>	Sur lies fines en cuve durant 4 mois
<b>Vinificateur :</b>	Dominique Roger
<b>Propriétaire :</b>	Famille Roger

**Analyse**

<b>Visuel :</b>	Or pâle à reflets verts tendres.
<b>Olfactif :</b>	Le 1 <sup>er</sup> nez est discret, subtil. A l'aération, celui-ci laisse apparaître des senteurs d'agrumes et de fruits blancs pochés, mêlées de notes de fleurs de tilleul, de thé vert, de cire, d'acacia.
<b>Gustatif :</b>	L'attaque est très élégante, fine et ample. En bouche, le vin libère une belle densité et une acidité longiligne enveloppée par le gras. La finale est marquée par le terroir calcaire de Bué.
<b>Global :</b>	Un Sancerre "générique" remarquable issu d'une belle vendange sur un terroir d'exception. Le vin libère du fruit et une superbe acidité de terroir. Bravo !

**Dix-verres**

<b>Apogée :</b>	2006 - 2015
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	12.50 € TTC – <b>Tarif Club : 11.00 € TTC</b>
<b>Accords mets - vin :</b>	Salade d'épinards au haddock, crottins de Chavignol
<b>Service :</b>	A carafer 15 à 30 mn avant de servir à 11 – 12 °C