SANCERRE DOMAINE DE LA ROSSIGNOLE

2019 · Blanc · France / Vallée de la Loire

Producteur : Domaine de la Rossignole Cherrier Frères
Couleur : Blanc

Appellation : Sancerre
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Vallée de la Loire
Nom du propriétaire : François Cherrier
Géologie du sol : Silex, terres blanches (argilo-calcaire) et caillottes (argilo-siliceux)
Superficie : 20 hectares
Encépagement : Sauvignon Blanc (100%)

Vinification : Vinification avec pratique de la stabulation liquide à froid (SLF). Vins levurés (10% en indigènes), thermo-régulés. Travail avec les lies fines avant assemblage des différents terroirs. Sancerre : bentonitage, stabilisation tartrique, filtration.

Accord vin et mets : A boire frais (8 à 10°) il s'associe très bien avec le Crottin de chèvre de Chavignol, les fruits de mer, les huître

Le domaine :

Le nom de la famille Cherrier est attaché au vignoble depuis 1848, et la création du domaine remonte en 1927 par Maurice Cherrier (menant une politique d'avant-garde en utilisant des techniques encore préconisées de nos jours) qui, dans les années soixante laisse son fils Pierre reprendre l'exploitation, étendre le vignoble et agrandir les chais. Début 1980 voit revenir au domaine les deux fils de Pierre, François et Jean-Marie après leurs études viticoles à Beaune, continuant l'effort entrepris pour la qualité du vin. En 1984, la société se concentre sur la mise en bouteilles à la propriété et développe sa clientèle (C.H.R, Exportation). Depuis 2000, François et Jean-Marie décident de pratiquer une viticulture au plus proche de la nature, prenant soin d'utiliser le moins possible d'énergie pour produire (Maîtrise du bilan carbone) : travail combiné, plus d'engrais, suppression des produits aidant à la vinification, etc.), ainsi que la pratique sélective de la biodynamie… L'exploitation est en cours de projet d'habilitation d'HVE (Haute Valeur Environnementale).

Revue de presse :