

dL
Laporte

SANCERRE BLANC

LE GRAND ROCHOY

LE VIGNOBLE

Ce Sancerre est issu des 2,5 hectares de vieilles vignes du monopole du Rochoy. Le terroir silex, le faible rendement et la vinification en fûts de chêne (50 %) donnent un grand vin de Loire complexe, riche et raffiné.

Exposition: Sud/Sud-Est

CÉPAGE

Sauvignon Blanc

TERROIR

Silex

LA VINIFICATION

- Pressurage pneumatique à basse pression
- Débourage statique à froid
- Fermentation avec une sélection de levures propres à chaque parcelle du domaine
- Elevage pendant 11 mois. Bâtonnage régulier les 6 premiers mois
- 50% en cuve inox, 40% en fût, 10% en amphore
- Elevage en bouteilles durant 9 mois minimum

DÉGUSTATION

D'une grande finesse aromatique, le "Grand Rochoy" étonne par son amplitude, sa personnalité et son équilibre savoureux. Aux notes de fruits jaunes s'ajoute une délicieuse pointe poivrée.



Accompagnement

Homard grillé, turbot rôti ou langouste. Egalement excellent sur des viandes blanches.



Température de Service

Entre 12 et 14°C



Vieillessement

5 à 10 ans

RÉCOMPENSES



Millésime 2022
James Suckling - 93/100 pts
Wine Spectator - 90/100 pts

Millésime 2021
Wine Enthusiast - 92/100 pts

Millésime 2020
Robert Parker's Wine Advocate - 93+/100 pts
Wine Enthusiast - 93/100 pts

Vintage 2019
Wine Enthusiast - 95/100 pts Editor's Choice