



DOMAINE GERARD FIOU
SANCERRE

SANCERRE BLANC "LE GRAND ROC"



LE VIGNOBLE

En conversion biologique et en haute densité sur les coteaux de silex de Saint-Satur, en bord de Loire. Parcelle exposée sud-est, vendanges à la main.

Âge des vignes : supérieur à 50 ans.

CÉPAGE

Sauvignon Blanc

TERROIR

Silex

LA VINIFICATION

Vinifié en cuves inox thermorégulées et fûts. Élevage sur lies en fûts de chêne français pendant 10 mois avec bâtonnage régulier jusqu'à Pâques. Mis au repos 8 mois en cuves avant mise en bouteille.

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

Homard rôti au beurre d'herbes
Turbot sauvage et sa purée de pomme de terre
Crottin de Chavignol



Temperature de Service

11°C



Vieillessement

6-8 ans

RÉCOMPENSES

2022 - Wine Enthusiast - 92 pts
2022 - Wine Spectator - 93 pts
2022 - James Suckling - 92 pts

A well-rounded, precise and focused Sancerre with aromas of quince peel, leaves, stones and hints of guava. It's medium- to full-bodied with bright acidity and a dense core of juicy fruit and spices. Mouthwatering finish with excellent persistence.

2019 - Wine Spectator - 91 pts

