

## « Le Grand Rochoy » Sancerre blanc

La Pureté,  
L'Excellence

*Issue des vignes les plus enracinées du Domaine du Rochoy,  
cette prestigieuse sélection dévoile une élégance et un caractère  
très singuliers. Un vin d'une garde exceptionnelle.*

### Le Vignoble

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

### La 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** : Avec les mets les plus raffinés tels que le homard grillé, le turbot rôti ou la langouste. Egalement excellent sur des viandes blanches.

**TEMPÉRATURE DE SERVICE** : Entre 12 et 14°C.

**VIELLISSEMENT** : 5 à 10 ans selon les millésimes.



**CÉPAGE** : Sauvignon Blanc.



### La Vinification

Vendanges à la main - Pressoir pneumatique - Débourbage statique à froid - Fermentation en cuves inox (50%) et en fûts de chêne (50%) avec contrôle des températures - Pas de fermentation malolactique, ni de levurage - Elevage sur lies fines pendant 11 mois - Bâtonnage régulier les 6 premiers mois - Elevage en bouteilles durant 9 mois minimum avant la mise en vente.

### Les notes

- Millésime 2015 -  
**Médaille d'Or - Trophée Révélation Sauvignon boisé** -  
Concours Mondial du Sauvignon

- Millésime 2014 -  
**Médaille d'Argent** - Concours Mondial du Sauvignon  
**93/100** - Wine Enthusiast  
**15/20** - Bettane & Desseauve  
**15,5/20** - La RVF n°605

- Millésime 2012 -  
**Médaille d'Argent** - Decanter  
**Coup de Cœur** - Guide Hachette  
**15,5/20** - Bettane & Desseauve

- Millésime 2010 -  
**Médaille d'Or** - Concours Mondial du Sauvignon



**TERROIR** : Sol caillouteux riche en silex.

### Maison Laporte

Cave de La Cresle - Route de Sury-en-Vaux  
BP34 18300 Saint-Satur (France)  
www.laporte-sancerre.com contact@laporte-sancerre.com  
Tel. : + 33 (0)2 48 78 54 20 / Fax : + 33 (0)2 48 54 34 33