

dL
Laporte

SANCERRE BLANC
LE ROCHOY

LE VIGNOBLE

Le Rochoy est un coteau unique dans le Sancerrois. C'était autrefois une carrière gallo-romaine appelée "Rochetum". Les pierres de silex qui jonchent le sol accumulent la chaleur le jour et la restituent la nuit. Le sous-sol, composé de silex donne à cette cuvée toute sa minéralité. La maturation des raisins y est rapide et donne un Sancerre Blanc d'exception.

Altitude : 170 à 200m
Exposition : Sud/Sud-Est
Age moyen des vignes : 45 ans
Pente : 11% à 30%

LA VINIFICATION

- Pressurage pneumatique à basse pression
- Débourage statique à froid
- Fermentation alcoolique avec une sélection de levures propres à chaque parcelle du domaine
- Elevage en cuve inox pendant 9 mois sur lies

DÉGUSTATION

Notre Sancerre Blanc "Le Rochoy" se présente dans une robe or pâle aux reflets argentés, offrant une limpidité cristalline.

Au nez, ses arômes iodés et minéraux rappellent son terroir riche en silex, tandis que des notes de fruit de la passion apportent une touche exotique.

Ce vin réserve des surprises en bouche avec sa structure élégante qui marie rondeur et vivacité, et s'ouvre sur une subtile salinité.



Accompagnement

Poissons, crustacés nobles : papillotes de langouste aux trois agrumes, carpaccio de noix de Saint-Jacques



Température de Service

Entre 11 et 12°C



Vieillessement

4 à 7 ans



RÉCOMPENSES

Millésime 2023

James Suckling - 93/100

Wine Spectator - 90/100 pts

Millésime 2022

Wine Enthusiast - 92/100

James Suckling - 93/100

Millésime 2021

Wine Enthusiast - 93/100

Robert Parker's Wine Advocate - 92/100

Millésime 2020

Concours Challenge Millésime Bio - Or