











Dominique ROGER

2020/21	Sancerre Rouge	Rosso	Secco	2021 a esaurimento 2020	
2022/23	Sancerre Rosé	Rosato	Secco	2023 a esaurimento 2022	
2022	Sancerre « Les Déserts »	Bianco	Secco	primavera 2024	
2022/23	Sancerre « Chêne Marchand »	Bianco	Secco	2023 a esaurimento 2022	
2022/23	Sancerre Blanc	Bianco	Secco	2023 a esaurimento 2022	

LO SPARTITO DI SANCERRE ESEGUITO CON PERIZIA

"Questo viticoltore meticoloso tiene conto della specificità di ogni territorio e la regolarità dei vini è senza inciampi." - Bettane & Desseauve 2019

"I suoi sauvignon fanno parte di quelli che piazzano il Sancerre nel salotto buono." - Le Vin Ligerien, mar/mag 2016



Sancerre

- Sauvignon Blanc 100%
- ★ 33 anni
- Raccolta manuale; fermentazione di 20/30 gg; lieviti indigeni; affinamento su fecce fini in vasche di acciaio inox da 6 a 11 mesi.
- 48.000
- oltre 10 anni
- ← Aperitivo, antipasti, salumi, crostacei, pesci, formaggi caprini.
- Snello, salino, reattivo. Invecchia meravigliosamente.
- La facilità di beva.



Sancerre « Chêne Marchand »

- Sauvignon Blanc 100%
- 🏰 42 anni
- Raccolta manuale; Affinamento su fecce fini da 8 a 10 mesi, 10% in botte e 90% in vasche di acciaio inox; Assemblaggio e imbottigliamento alla fine dell'estate successiva alla vendemmia.
- **111** 2.500
- oltre 10 anni
- ← Aperitivo, pesci anche affumicati, carni bianche, formaggi caprini.
- Equilibrato, tra ricchezza e tensione. Dategli tempo.
- La definizione degli aromi.



Sancerre « Les Déserts »

- Sauvignon Blanc 100%
- 40 anni
- Raccolta manuale; Affinamento su fecce fini da 8 a 10 mesi: 20% in botte e 80% in vasche di acciaio inox; Blended in estate e imbottigliato dopo un anno di affinamento;
- **44** 2.000
- 🗪 oltre 10 anni
- Crostacei, pesci nobili, carni bianche.
- ✓ Vino ricco, concentrato, grasso. La grande mineralità (vigna in grande pendenza su argillo-calcareo) lo rende di buona beva. Ricompensa la pazienza.
- La ricchezza.



Sancerre

- Pinot Noir 100%
- 🐝 30 anni
- Raccolta manuale; vinificazione tradizionale "en gris"; fermentazione di circa 3 settimane; lieviti indigeni; 5 mesi di affinamento in vasche di acciaio inox.
- 8.000
- 🗪 oltre 10 anni
- → Voglia di bere, carni alla griglia, salumi (anche affumicati), piatti orientali.
- ☑ La freschezza domina. sentori di polline di alberi da frutta, caramelle inglesi, uva spina, albicocca, burro fresco
- La piacevolezza.



Sancerre

- Pinot Noir 100 %
- 🍄 42 anni
- Fermentazione per 25 giorni, lieviti indigeni; affinamento di 12 mesi in botti di rovere; svolge la fermentazione malolattica.
- 8.000
- oltre 10 anni
- ← Carni bianche, salumi e formaggi, pesce alla griglia.
- Il territorio che lo marca nettamente: mineralità, salinità, sassosità! Una certa distinzione non gli manca.
- L'aspetto Sancerrois.