



*La Pureté.  
L'Excellence*

## « Le Rochoy » - Sancerre Blanc

Le terroir, c'est l'empreinte d'un vin.  
Le Rochoy, issu d'un coteau très singulier  
aux pierres tranchantes de silex,  
offre une vaste mosaïque d'arômes.  
Sa minéralité très délicate et exclusive  
signe toute la beauté de ce vin.  
« Quand finesse et élégance  
riment avec virilité. »

### 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.

### La Vinification

La récolte à la main préserve les raisins. Un pressoir pneumatique permet d'extraire doucement les jus.

Les moûts sont ensuite débourbés naturellement grâce au froid.

Puis, la fermentation alcoolique se déroule avec les levures naturelles du raisin à des températures comprises entre 15°C et 18°C pendant 15 jours environ. Ceci permet de conserver tous les arômes de fruits, et sa très belle minéralité liée au terroir.

Les sédiments les plus gros sont éliminés et les plus fins sont conservés pour pratiquer le bâtonnage jusqu'à la mise en bouteille, ce qui donne de l'ampleur et du volume.

### La Dégustation

La robe se caractérise par sa couleur jaune pâle avec des reflets argentés. Le vin est cristallin et limpide.

Le nez exprime de belles fleurs blanches et des fruits à chair jaune bien mûrs avec une pointe d'angélique (petit fruit confit).

La bouche présente une belle fraîcheur très expressive et équilibrée. La minéralité du silex ressort avec un léger

fumé en bouche. Le Rochoy développe une superbe ampleur et une étonnante générosité.



LE ROCHOY

- **CEPAGE :**  
Sauvignon blanc.
- **TERROIR :**  
Sol très caillouteux de silex.
- **TEMPERATURE DE SERVICE :**  
11-12 °C.
- **VIEILLISSEMENT :**  
4 à 7 ans selon les millésimes.
- **ACCOMPAGNEMENT :**  
Poissons et crustacés nobles:  
papillotes de langouste aux  
trois agrumes, carpaccio  
de noix de Saint-Jacques...

### Maison Laporte

Cave de La Cresle - Route de Sury-en-Vaux - BP34 - 18300 Saint-Satur (France)

[www.laporte-sancerre.com](http://www.laporte-sancerre.com) / [contact@laporte-sancerre.com](mailto:contact@laporte-sancerre.com)

Tel. : (+ 33) 02 48 78 54 20 / Fax : (+ 33) 02 48 54 34 33