


FICHE TECHNIQUE	<p style="text-align: center;"><b>Jean-Max Roger</b> Sancerre blanc cuvée <b>Genèse</b></p>	
<b>Terroir</b>	<p><b>Village</b> : Bué.</p> <p><b>Terroir</b> : Caillottes. Parcelles ancestrales de la famille Roger</p> <p><b>Lieu-dit</b> : Le Grand Chemarin, le Petit Chemarin, Grand Champs, Goulèdes, Bois Brûlé...</p> <p><b>Exposition</b> : Est à Sud-ouest</p>	 <p>Mis en bouteilles par Jean-Max ROGER à BUÉ (Cher) France</p> <p>Récolte de la Propriété</p>
<b>Vigne</b>	<p><b>Cépage</b> : Sauvignon blanc <span style="float: right;"><b>Densité</b> : 7000 pieds / hectare</span></p> <p><b>Age</b> : de 10 à 40 ans <span style="float: right;"><b>Rendement</b> : 55hl/ha</span></p> <p><b>Conduite du vignoble</b> : Pérennisation et valorisation du terroir</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-<b>Amendement organique, engrais vert et travail du sol</b> : <i>revitalisation des sols.</i></li> <li>-<b>Taille Guyot Poussart</b> : <i>équilibre du cep de vigne.</i></li> <li>-<b>Ebourgeonnage</b> : <i>contrôle du rendement et équilibre du pied.</i></li> <li>-<b>Désherbage et contrôle de l'enherbement</b> mécanique : <i>respect de la vie du sol.</i></li> <li>-<b>Enherbement temporaire ou permanent</b> : <i>contrôle de la vigueur et du régime hydrique.</i></li> <li>-<b>Suivi technique parcellaire</b> : <i>optimisation des interventions phytosanitaires.</i></li> </ul>	
<b>Vinification</b>	<p><b>Technique de vinification</b> : élaborer des vins reflétant le fruité et l'équilibre du millésime</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-<b>Pressurage pneumatique</b> direct, repos statique à froid de 48h à 72 heures puis débouillage : <i>protection contre la dégradation des arômes et élimination des débris végétaux et poussières.</i></li> <li>-<b>Fermentation longue par levures indigènes</b> ou levurage séquentiel à température contrôlée : <i>développement de la complexité aromatique des vins.</i></li> <li>-<b>Elevage sur lies totales de fermentation</b> jusqu'au premier soutirage qui intervient entre février et avril : <i>développement de la minéralité.</i></li> <li>-<b>Stabilisation du vin</b> par Collage à la bentonite puis filtration : <i>affinage des arômes.</i></li> <li>-<b>Mise en bouteille</b> dans les locaux de la propriété, <b>stockage 2 mois avant la distribution</b> : <i>les vins dégustés sont reposés de leur mise en bouteille.</i></li> </ul>	
<b>Dégustation</b>	<p><b>Garde</b> : de 3 à 15 ans. <span style="float: right;"><b>Température de service</b> : de 10 à 13°C</span></p> <p><b>Commentaire de dégustation</b> :</p> <p><i>Issu des parcelles ancestrales du village de Bué, ce vin a forgé le gout de plusieurs générations de notre famille. C'est la genèse de notre domaine. Les Caillottes de Bué donnent un vin tout en <b>élégance, fin et onctueux</b>. Les arômes de <b>fruits mûrs</b> se complètent avec celles d'<b>agrumes</b> et de <b>fleurs blanches</b>. La <b>minéralité</b> et la <b>fraicheur</b> se développent tout au long de la dégustation et contribue à un <b>long retour aromatique</b>.</i></p> <p><b>Accompagnement</b> :</p> <p><i>Cette cuvée est mise en valeur par tous les produits de la mer : crustacés, coquillages, poissons crus ou cuisinés.</i></p>	
<b>Presse et Guides</b>	<p><b>Millésime 2018</b> 90/100 GILBERT ET GAILLARD 90/100 ANDREAS LARSSON</p> <p><b>Millésime 2019</b> 91/100 ANDREAS LARSSON 92/100 GUIDE BETTANE ET DESSEAUVÉ</p> <p><b>Millésime 2021</b> 89/100 ANDREAS LARSSON</p> <p><b>Millésime 2022</b> 90/100 GILBERT &amp; GAILLARD</p>	