Con due vitigni, tre terroir ed un approccio naturale alla vinificazione, il domaine esprime l'unicità e la purezza dei vini di Sancerre e Pouilly Fumé.



Sancerre Blanc Clos du Roy

Sauvignon Blanc

Questo vino è prodotto con viti di circa 50 anni, impiantate nel comune di Crézancy-en-Sancerre, nella parcella *Clos du Roy*. Il terreno è caratterizzato da suoli argillo-calcarei.
La vendemmia è manuale. Nella vinificazione, i grappoli vengono selezionati in cantina e movimentati per gravità. Le uve sono sottoposte a una pressatura soffice e vengono utilizzati esclusivamente il mosto fiore e il cuore della pressa. La fermentazione avviene in tini di acciaio inox, a temperatura controllata.
Il vino affina per 4 mesi sulle fecce fini, in vasche di acciaio inox.
Il nome della cuvée deriva dal fatto che questa selezione di appezzamenti fu isolata per il re Enrico IV.

Tipologia Vino bianco

Zona di produzione Francia Valle della Loira

Denominazione d'origine AOC Sancerre

Vitigno Sauvignon Blanc

Affinamento 4 mesi in acciaio inox