



FICHES TECHNIQUES

Sancerre Blanc

Domaine DEZAT

Arnaud et Stéphanie

Vignoble

Cépage : Sauvignon Blanc

Superficie : 8,40 hectares

Densité : 6 700 pieds/hectare

Âge moyen des vignes : 35 ans

Terroirs : 19 % Silex – 33 % Terres Blanches – 48 % Caillottes

Nous cultivons nos vignes de façon raisonnée, sans herbicide, afin de préserver la biodiversité.

L'assemblage des différents terroirs donne une belle complexité et un bon équilibre aromatique.

Vinification

Vendanges manuelles et mécaniques.

Pressurage direct pneumatique.

Fermentation alcoolique (1 à 2 mois) et élevage sur lies fines (environ 4 mois) en cuve inox thermorégulées (17°C).

Dégustation

Robe : Couleur or pâle, avec de légers reflets vert émeraude

Nez : Expressif, aux notes de fleurs blanches et fruitées pêche/abricot

Bouche : Ferme et charnu, belle minéralité, on retrouve les arômes de fleurs blanches, long en bouche

Service : 10 à 12°C

Garde : 3 à 6 ans

Accords Mets-Vins : Le Sancerre Blanc peut accompagner tous les moments du repas : de l'apéritif (rillettes de sardines toastées) à un dessert plein de fraîcheur (tarte au citron) en passant par le plat (ris de veau, saumon à l'oseille) et bien entendu le fromage incontournable de notre région : le Crottin de Chavignol !

S'accorde idéalement aux crustacés, fruits de mer, poissons, viandes blanches et fruits acidulés.



Domaine Arnaud et Stéphanie DEZAT

3 route de Saint Satur – Chaudoux – 18300 VERDIGNY – France

+33(0)2.48.78.23.11 – +33(0)6.34.05.01.26 – contact@as-dezat.fr