



FICHES TECHNIQUES

Sancerre Rosé

Domaine DEZAT

Arnaud et Stéphanie

Vignoble

Cépage : Pinot Noir

Superficie : 1,40 hectares

Densité : 6 700 pieds/hectare

Âge moyen des vignes : 35 ans

Terroirs : 100 % Silex

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

L'assemblage des différents terroirs offre un agréable équilibre avec de la fraîcheur et du fruité.

Vinification

Vendanges manuelles et mécaniques.

Pressurage direct pneumatique. Selon les millésimes, nous pouvons avoir recours à des saignées.

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

Dégustation

Robe : Couleur saumonée clair

Nez : Franc, aux arômes de fruits rouges

Bouche : Équilibrée, belle fraîcheur, les arômes de fruits rouges sont bien retrouvés, long en bouche avec une fine acidité

Service : 10 à 12°C

Garde : 2 à 4 ans

Accords Mets-Vins : Le Sancerre Rosé s'accordera à merveille à vos repas d'été (grillades, barbecue), et accompagnera vos viandes blanches, ainsi que des plats plus épicés, tels que la cuisine indienne et asiatique.



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