



DEZAT

STÉPHANIE & ARNAUD

---

## Sancerre Blanc

---

### 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 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.

