



DEZAT

STÉPHANIE & ARNAUD

Sancerre Rouge

Vignoble

Cépage : Pinot Noir

Superficie : 2,73 hectares

Densité : 6 700 pieds/hectare

Âge moyen des vignes : 30 à 50 ans

Terroirs : 45 % Terres Blanches – 55 % 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 tri de la vendange.

Macération pré-fermentaire (5 à 7 jours – 10°C) et fermentation alcoolique (10 jours – 25°C) en cuves Inox thermorégulées.

Fermentation malolactique puis élevage pendant 8 mois en fûts de chêne de 228 L (fûts de 1 à 4 vins).

Pas de collage – Filtration avant la mise en bouteille.

Dégustation

Robe : Couleur Rubis-Grenat, avec de légers reflets violette

Nez : Expressif, aux notes de fruits rouges/cassis et d'épices

Bouche : L'attaque confirme les arômes de fruits rouges. Le fût de chêne lui apporte des tanins légers et du gras, avec des notes d'épices en fin de bouche et une belle longueur

Service : 13 à 16°C

Garde : 3 à 6 ans

Accords Mets-Vins : Le Sancerre Rouge peut accompagner par exemple un tournedos sauce aux morilles ou encore un tajine d'agneau aux abricots.

S'accorde idéalement aux viandes rouges, petits gibiers ainsi que les viandes blanches ou le fromage.

