



# ANDRÉ DEZAT & FILS

VIGNERONS

POUILLY FUMÉ · SANCERRE · MENETOU SALON



## SANCERRE BLANC PRESTIGE

### SITUATION

Le vignoble de Sancerre est situé à 200 km au sud de Paris sur la rive gauche de la Loire. Le vignoble s'étend sur 2770 hectares répartis sur 14 communes vigneronnes.

### DOMAINE ANDRÉ DEZAT ET FILS

Superficie : 0,5 hectares.

Sols : 100% Terres blanches.

Cépage et densité : Sauvignon Blanc ; 6700 pieds / hectare.

Age moyen des vignes : 60 ans.

### VINIFICATION

Vendanges manuelles, triage de la vendange, pressurage pneumatique. Toute la vinification est effectuée en fût de chêne de 500 litres avec un élevage de 10 mois sur lies fines avec un batonnage toutes les 2 semaines.

Nous utilisons la méthode de vinification de notre grand père André.

Première mise en bouteille en Août.

### DEGUSTATION

Couleur : Jaune pâle.

Nez : Expressif avec des arômes de fleurs blanches et de fruits exotiques.

Bouche : Belle attaque en bouche avec une belle acidité. Bel équilibre entre les arômes de fruits, la fraîcheur et la vanille. Les arômes ressentis au nez sont ressentis en bouche.

### ACCORDS METS-VINS

Notre Sancerre Blanc Prestige se déguste parfaitement en accompagnement d'un repas ou seul lors d'un apéritif. À déguster avec de fruits de la mer, d'un poisson ou du fromage de chèvre.

### CONSEIL DE DEGUSTATION

Vin à servir entre 10 et 12°C.



## SCEV ANDRÉ DEZAT & FILS

Rue des tonneliers - Chaudoux - 18300 Verdigny - FRANCE

Tel: +33 (0)2 48 79 38 82 - Fax: + 33 (0)2 48 79 38 24 Email: [dezat.andre@terre-net.fr](mailto:dezat.andre@terre-net.fr)