



# ANDRÉ DEZAT & FILS

VIGNERONS

POUILLY FUMÉ · SANCERRE · MENETOU SALON



## SANCERRE ROUGE

### 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 : 5 hectares.

Sols : 25% Argilo Calcaire, 75% Caillottes.

Encépagement et densité : Pinot Noir ; 6700 pieds/hectare.

Age moyen des vignes : 40 ans.

### VINIFICATION

Vendanges manuelles, tri de la vendange, macération pré-fermentaire à froid (4 jours en moyenne), fermentation alcoolique en cuves (12 jours environ) à température régulée (25°C), fermentation malolactique effectuée en fûts de chêne. L'élevage en fûts est de 9 mois (15% de fûts neuf et le reste est réparti dans des fûts de 1 à 6 vins).

### DEGUSTATION

Couleur : Robe rouge Grenat avec des reflets pourpres.

Nez : Dominante de fruits rouges mûrs.

Bouche : Comme pour le nez, la bouche est marquée par les fruits rouges et reste souple malgré le passage en fûts, les tanins sont en effet fondus ce que nous offre une fin de bouche agréable et d'une belle longueur.

### ACCORDS METS-VINS

Notre Sancerre Rouge se mariera parfaitement lors d'un repas en accompagnement d'une viande rouge, d'une volaille, d'une viande blanche ou d'un fromage.

### CONSEIL DE DEGUSTATION

Vin à servir entre 12 et 14°C. Il est préférable d'attendre 2 à 6 ans pour consommer ce vin.



## 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)