



ANDRÉ DEZAT & FILS

VIGNERONS

POUILLY FUMÉ · SANCERRE · MENETOU SALON



SANCERRE ROUGE 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 : 1,5 hectare.

Sols : 100% Caillottes.

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

Age moyen des vignes : 50 ans.

VINIFICATION

Vendanges manuelles, tri de la vendange, macération pré-fermentaire à froid (5 jours en moyenne), fermentation alcoolique effectuée en cuves inox (pendant 12 jours) à température régulée (25°C), avec remontage et pigeage, fermentation malolactique effectuée en fûts de chêne neufs et de un an. Élevé sous bois pendant 9 mois. Première mise en bouteille en août.

DEGUSTATION

Couleur : Robe rubis.

Nez : On peut noter des arômes de réglisse, d'épices, de toréfaction et de caramel.

Bouche : La structure est déjà ronde et quelques mois de garde en plus permettront aux tanins et aux arômes de fruit de se parfaire.

ACCORDS METS-VINS

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

CONSEIL DE DEGUSTATION

Vin à servir entre 12 et 14°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