



---

## Sancerre Blanc Cuvée « ÉléGance »

---

DOMAINE DEZAT  
ARNAUD ET STEPHANIE

### VIGNOBLE

**CEPAGE** : Sauvignon Blanc  
**SUPERFICIE** : 0,4 hectares  
**DENSITE** : 6 700 pieds/hectare  
**ÂGE MOYEN DES VIGNES** : 60 ans  
**TERROIRS** : 100 % Terres Blanches

### VINIFICATION

Vendanges manuelles et mécaniques, tri de la vendange.  
Pressurage direct pneumatique.  
Fermentation alcoolique (1 à 2 mois) et élevage sur lies fines en fûts de chêne pendant 8 mois (fûts âgés de 0 à 3 vins)

### DÉGUSTATION

**ROBE** : Couleur jaune soutenue, avec des reflets émeraude  
**NEZ** : Puissant, révélant des arômes de fleurs blanches, d'agrumes et de fruits exotiques  
**BOUCHE** : Harmonieuse avec une dominante florale où s'entremêlent des notes de pêche et d'agrumes le tout englobé par une belle minéralité en fin de bouche.  
**SERVICE** : 8 à 12°C  
**GARDE** : 4 à 8 ans  
**ACCORDS METS-VINS** : Le Sancerre Blanc ÉléGance peut accompagner un apéritif ou un plat de poissons ou de fruits de mer.  
Il peut se marier également avec un crottin de Chavignol bleuté.

