



Sancerre Rouge Cuvée « Prestige »

DOMAINE DEZAT
ARNAUD ET STEPHANIE

VIGNOBLE

CEPAGE : Pinot Noir
SUPERFICIE : 0,6 hectares
DENSITE : 6 700 pieds/hectare
ÂGE MOYEN DES VIGNES : 55 ans
TERROIRS : 100 % Caillottes

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 d'un an en fûts de chêne neuf ou de 1 vin.
Pas de collage – Filtration avant la mise en bouteille.

DÉGUSTATION

ROBE : Couleur Rubis-Grenat soutenue
NEZ : Expressif, aux notes de fruits rouges/cassis, d'épices et de caramel
BOUCHE : Révèle une belle rondeur. Le fût de chêne lui apporte des tanins légers et du corps, on retrouve nettement les arômes de cassis et d'épices. Ce vin offre une bonne longueur en bouche et une belle complexité.
Service : 13 à 16°C
GARDE : 5 à 15 ans
ACCORDS METS-VINS : Le Sancerre Rouge peut accompagner vos viandes rouges en sauce, comme par exemple un tournedos sauce aux morilles.
S'accorde idéalement aux viandes rouges, gibiers ainsi que les viandes blanches ou le fromage.

