



Des vins  
et des personnalités  
authentiques



*Sancerre*  
APPELLATION SANCERRE CONTRÔLÉE

BLANC ROUGE ROSE

*Vignoble Dauny*



En Agriculture Biologique  
Depuis 1964  
Certification: FR BIO 10



**TARIF / BON DE COMMANDE**  
**ROMPONPON TOURNANTE 2021**  
**10 et 11 AVRIL 2021**

	MILLESIME	PRIX UNITAIRE	Quantité	Montant
<b><i>En Bouteilles de 75 cl</i></b>				
SANCERRE BLANC LES CAILLOTES	2020	11.00		
SANCERRE BLANC TERRES BLANCHES	2020	11.60		
SANCERRE BLANC CLOS DU ROY	2020	13.00		
SANCERRE BLANC ROMBLE	2019	18.50		
SANCERRE BLANC RACINE	2018	26.00		
SANCERRE ROUGE PYNOZ	2019	11.60		
SANCERRE ROUGE ROMBLE	2019	18.50		
SANCERRE ROSE PINOZ	2020	11.00		
<b><i>En ½ Bouteilles de 37.5 cl</i></b>				
SANCERRE BLANC LES CAILLOTES	2020	7.60		
SANCERRE ROUGE PYNOZ	2019	8.00		
SANCERRE ROSE PINOZ	2020	7.60		
<b>Conditionnement:</b>	<b>TOTAUX</b>			
- Cartons de 3 ou 6 Bouteilles	<b>NET A PAYER</b>			
- Cartons de 6 ou 12 ½ bouteilles				
- Toutes sortes de panachage possible.				



Plus d'un demi-siècle  
D'Agriculture Biologique  
Depuis 1964



<p>VIGNOBLE DAUNY 8 Route du Corbossier CHAMPTIN F.-18300 CREZANCY EN SANCERRE Tél: 0033 248 790 575 – 0033 963 570 215 e-mail: <a href="mailto:scev.vignoble.dauny@wanadoo.fr">scev.vignoble.dauny@wanadoo.fr</a></p>	<p>Exploitation Agricole à Responsabilité Limitée Société Civile au capital de 41 040 € Naf : 0121Z Siret : 331 632 513 000 15 RCS : 85D26D T.V.A.: FR76 331 632 513 Accise : FR093064E0079 Certification Agriculture Biologique : Bureau Véritas Certification France FR BIO 10</p>
--	--

## NOTRE VIGNOBLE

La famille Dauny est une vieille famille vigneronne de la région de Sancerre qui cultive la vigne sur les coteaux réputés de Champagnin depuis 1683.

Nicole et Christian Dauny représentent la douzième génération, et la treizième assure la continuité grâce à leurs fils Benoît et Thibaut, qui ont rejoint l'exploitation, respectivement en 1999 et 2007.

C'est en 1964 que le vignoble a été entièrement reconverti en **Agriculture Biologique**. Le but étant d'améliorer la fertilité des sols à long terme, d'éliminer de nombreuses formes de pollution, et de fournir aux consommateurs un produit sain naturel et équilibré, complément indispensable d'une bonne alimentation.

Nos vins proviennent donc de vignes cultivées sans engrais chimique, sans désherbant, sans insecticide ou acaricide, sans fongicide de synthèse.

Aujourd'hui, nous respectons le cahier des charges Européen des productions viticoles, et les contrôles et la certification sont assurés par :

**BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE - FR BIO 10**

### Nos SANCERRE BLANC

#### CAILLOTES 2020 BLANC

Il provient de nos terres les plus calcaires appelées « Cailottes ». L'âge moyen des vignes est de 22 ans. C'est un vin léger, sec, au bouquet typique, qui se garde de 2 à 4 ans. Il accompagne huîtres, poissons froids, fruits de mer, crustacés, fromages.

Servir assez frais : 10° - 12°.



#### TERRES BLANCHES 2020 BLANC

Il est récolté sur terres argilo calcaires appelées « Terres Blanches ». L'âge moyen des vignes est d'environ 28 ans. C'est un vin sec, corsé, aux arômes puissants, d'une belle longueur en bouche. Sa durée de conservation varie de 4 à 7 ans. Il accompagne fruits de mer, poissons chauds, crustacés, viandes blanches, fromages.

Servir assez frais : 10° - 12°



#### CLOS DU ROY 2020 BLANC

Il provient également de terres calcaires, mais il bénéficie en plus des bienfaits d'une vieille vigne (50 ans), et d'une exposition parfaite plein sud. Il tient de 5 à 7 ans en cave, et il accompagne crustacés, poissons, fromages, et après 1 ou 2 ans de garde, il saura mettre en valeur le foie gras.

Servir assez frais : 10° - 12°.



#### ROMBLE 2019 BLANC

C'est un assemblage de nos différents terroirs, sélectionné dans nos vignes les plus vieilles, et élevé onze mois en fûts de chêne. Il est apte au vieillissement (10 ans et plus). Il sera parfait à l'apéritif, mais il accompagne aussi poissons chauds, viandes en sauce et fromages.

Servir entre 12 et 14°.



#### RACINE 2018 BLANC

##### La Cuvée de plus d'un demi siècle d'Agriculture Biologique

Récoltée le 03 novembre 2018, cette vendange tardive, où terroir calcaire et cépage, donnent une autre expression du SANCERRE. A servir frais (10° environ) pour accompagner apéritif, poissons chauds, foie-gras, viandes blanches ou fromages



### Nos SANCERRE ROUGE

#### PYNOZ 2019 ROUGE

C'est un vin léger, typique, fruité au bouquet agréable. Les vignes âgées de 25 ans, poussent sur terres calcaires. Sa durée de conservation varie de 5 à 7 ans et il accompagne viandes blanches, gibiers à plumes, fromages, mais servi frais (10/12°) il peut aussi accompagner un poisson.

Servir légèrement chambré : de 13 à 15°



### Notre SANCERRE ROSE

#### PYNOZ 2020 ROSE

Séduisant par son bouquet fin et élégant, c'est un vin désaltérant et donc plutôt d'été. Récolté sur terres calcaires dans des vignes d'une douzaine d'années, c'est un vin à consommer assez jeune, dans les 3 à 5 ans maximum. Il accompagne hors d'œuvre, charcuterie, menus exotiques, dessert.

Servir frais : de 6 à 8°.



#### ROMBLE 2019 ROUGE

Une vigne âgée d'une cinquantaine d'années, cultivée sur terres calcaires, donne un Sancerre corsé avec des tannins d'une grande souplesse. Elevé onze mois en fût de chêne, sa durée de conservation peut facilement atteindre 10 ans. Il accompagne viandes rouges, viandes blanches, fromages.

Servir chambré : de 14 à 16



Nos Sancerre Blanc sont issus du cépage Sauvignon, Et nos Sancerre Rouge et Rosé du cépage Pinot Noir



A Sancerre, au Vignoble Dauny, ce sont  
13 générations qui se succèdent depuis 1683,  
Dont 3 générations qui pratiquent  
L'Agriculture Biologique depuis 1964

