



L'ENCLOS DES REMPARTS 2019

Art. nr 1031437

Pris 1.999,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Domaine Vacheron

Ursprung Frankrike

Varukategori Vita torra viner

Förslutning Naturkork

Druvor Sauvignon Blanc 100%

Alkoholhalt 13%

Sortiment Restaurang

Certifiering Ekologiskt, Vegan,
Hållbarhetscertifierat, Biodynamiskt

Karaktär Stor, nyanserad och rökig doft med inslag av solmogna gula frukter, vita blommor och akaciahonung. Elegant, friskt, fruktigt och smakrikt vin med viss mognad, inslag av citrus, vita persikor och med ett tydligt inslag av mineral.

Tillverkning Efter skörden pressades druvorna varsamt i en korgpress och jäsningen startade därefter spontant med hjälp av den naturliga jästen. Vinet har inte genomgått malolaktisk jäsning.

Lagring Efter avslutad jäsning fick vinet lagras på gamla barrquier av fransk ek i 12 månader för att därefter buteljeras utan att klaras eller filtreras.

Passar till Smakrika rätter av fisk eller till ljust kött.

Om producenten

Domaine Vacheron är ett av stjärnskotten i appellationen Sancerre i Loiredalen. Här gör kusinerna Jean-Laurent och Jean-Dominique Vacheron både röda och vita viner med utsökt renhet. Egendomen är helt biodynamiskt skött sedan tidigt 2000-tal och omfattar 45 hektar, varav 34 är planterade med Sauvignon Blanc och 11 med Pinot Noir.

Sancerre är mest känt för sina vita viner, men innan vinlusens härjningar i slutet av 1800-talet dominerade röda viner. Farfarsfar Maurice Vacheron odlade vin i liten skala. Sonen Jean var den förste som på allvar satsade på Sauvignon Blanc och sönerna Denis och Jean-Louis byggde upp egendomens rykte. Deras söner är de två kusinerna som nu är de nya ledstjärnorna i distriktet.

