

SANCERRE CHAMBRATES 2016

Art. nr DV0301

Pris 369,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Domaine Vacheron

Ursprung Sancerre, Frankrike

Varukategori Vita torra viner

Certifiering Ekologiskt, Vegan, Hållbarhetscertifierat, Biodynamiskt

Förslutning Naturkork

Druvor Sauvignon Blanc 100%

Alkoholhalt 13%

Sortiment Restaurang

Karaktär Stor, nyanserad doft med tydligt inslag av kalksten och citrus, inslag av gula stenfrukter, gröna äpplen och örtekryddor. Smakrikt, torrt, friskt och fruktigt vin i krämig stil med nyanserad smak, inslag av mogna citrusfrukter, nässlor, persika och med ett tydligt inslag av mineral.

Tillverkning Druvorna pressades varsamt och jäsningsen startade enbart med hjälp av den naturliga jästen.

Lagring Vinet har lagrats i 12 månader på gamla, neutrala, stora franska ekfat. Vinet har buteljerats utan att klaras eller filtreras.

Passar till Till rätter av fisk och skaldjur 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.

