

## SANCERRE LE PARADIS 2019

**Art. nr** 1032066

**Pris** 596,00 kr exkl. moms

**Storlek** 750 ml

**Producent** Matthias Planchon

**Ursprung** Sancerre, Frankrike

**Varukategori** Vita torra viner

**Förslutning** Naturkork

**Druvor** Sauvignon Blanc 100%

**Alkoholhalt** 13,5%

**Sortiment** Restaurang

**Certifiering** Ekologiskt

**Karaktär** Koncentrerad rik frukt med fin parfym och elegant mineralitet. Essensen av Sancerre, ett elegant vin med mycket energi och tydligt ursprung. Vinet är insmickrande, har en fin aromatik och balans samt en elegant mineralitet som kännetecknar vinets ursprung. Våldigt gott att dricka nu men kan lagras för den tålmodiga.

**Tillverkning** Druvorna plockas för hand, sorteras noggrant och pressas försiktigt i hela klasar under omkring 2h, därefter får musten vila svalt i 24 timmar innan den förs över på ståltank. Vinet jäser med naturlig jäst i ståltank och förs sedan med gravitation över på 2a och 3e-års fat. Matthias vill låta vinerna vara i fred så mycket som möjligt under sin elevage, alltså låter han vinet få vila på den fina jästfällningen i 12 månader innan buteljering. Mathias använder minimalt med svavel och filtrerar eller klarnar inte sina viner.

**Lagring** Vinet har lagrats på gamla fat i 12 månader.

**Passar till** Fisk- och skaldjursrätter eller till ljusare kött så som fågel med lättare grönsaker och härligt krämiga såser samt färska getostar. Servera kring 12-14 °C.

**Information** Matthias är en 31-årig vinmakare som har gått som lärling hos Alphonse Mellot. Det är med passion och noggrannhet som han odlar 5 ha femtioåriga rankor som familjen haft i sin ägo i generationer. Vingårdarnas grannar är dels hans läromästare Alphonse Mellot och dels Domaine Vacheron, i vilkens vineri han producerade sina första årgångar. Matthias producerar mestadels vita viner från två olika terroirer: Le Paradis, kalksten och den andra Les Herses, på flinta (silex). Han odlar enligt biodynamiska principer, är certifierad ekologisk odlare. Han arbetar med stor noggrannhet i vingårdarna och skördar för hand såklart. Vinifiering sker med naturlig jäst i rostfria ståltankar och lagras vinerna på gamla fat innan vinerna buteljerar utan klarning eller filtrering.

