

SANCERRE LES HERSES 2019

Art. nr 1032067

Pris 520,00 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 livlig frukt med finesse och djup mineralitet. Kraftfullt uttryck av Sancerre med fokus på sin terroir. Ett elegant vin med mycket energi och tydligt ursprung. Vinet är fokuserat, har en fin lätt rökt mineraldriven aromatik med klar mogen frukt och en fin balans mellan kraft och elegans. 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 de 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 Herse, 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.

