2018 DOMAINE DE LA VILLAUDIÈRE SANCERRE BLANC

FRANKRIG, LOIRE, SANCERRE



Frisk og syreholdig

Denne Sancerre fremstår klar i glasset med en mild duft. Her er noter af frisklået græs, grønne æbler og en mild citruskarakter. Smagen er tør med intens frugtsyre der renser ganen og baner vej for den delikate frugtkarakter i vinen.

Som ledsager til skalddyr, milde fiskeretter og tørre oste, så findes ikke bedre vin. Serveringstemperatur: 8-10°C.

KARAKTER	Tør ● — ○ — ○ — ○ — ○	Sød
FYLDE	Let ○ — ● — ○ — ○ — ○	Kraftig

Fremstilling

Denne hvidvin er fremstillet 100% på Sauvignon Blanc, hvad der altid er tilfældet for Sancerre. Druerne høstes modne og med en god syre balance. Gæringen foretages på ståltanke ved kontrolleret temperatur for at bevare så meget frisk frugt i vinen som muligt. Efter endt gæring tappes vinen på vingården. Denne vin er bedst i sin ungdom hvor den har frisk syre og intensitet.

Om Producenten

Domaine de la Villaudière ligger 5 km fra Sancerre og dækker et areal på 15 ha, hvor jordens sammensætning er meget skiftende og varierer mellem kalksten, ler, grus og flint. Dette er med til at sikre et køligt klima, som er optimalt for Sauvignon Blanc druen. 75% af domainets jord er beplantet med Sauvignon Blanc og på de resterende 25% er der Pinot Noir til rødvins- og roséproduktionen.

★★★★★
Ekstra Bladet