

Sancerre Blanc



MINIMALNA TEMPERATURA	10.00 st.C
KRAJ	Francja
REGION	Dolina Loary
APELACJA	Sancerre AOC
SZCZEP	Sauvignon Blanc
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml

Aromat:

Wino pachnące finezją i satysfakcjonującym umiarkowaniem. Subtelne aromaty grejfruta, cytryny, skórki cytrynowej oraz białych kwiatów wdzięcznie łączą się z akcentami chrupkiej gruszki i trawy, a w oddali naszkicowany jest przyjemny miodowy niuans. Wzorcowa harmonia!

Smak:

Smak wina zachwyca tak samo jak jego zapach - jest intensywny i skoncentrowany przy zachowaniu jednoczesnej świeżości i czystości. Obłądnie wytrawne, z wyraźną limonkową kwasowością i mocnym kredowo - kamiennym sznytem, który rozwija się w słoną nutę w rozciągniętym finiszu. Lekko zaoblona struktura wynikająca z dojrzewania nad osadem.

Potrawy:

Grillowane ryby, sery kozie, sushi

Więcej informacji:

Wino wyprodukowano z owoców zebranych w winnicach rosnących na podłożu kredowym i krzemionkowym. Fermentacja odbyła się w zbiornikach ze stali nierdzewnej. Następnie wino dojrzewało nad osadem drożdżowym przez około 4 miesiące

Saget La Perriere



Rodzina Saget doskonalila produkcję win w najbardziej uznanych regionach Doliny Loary na przestrzeni dziewięciu pokoleń. Dziś, po ponad 250 latach zbierania doświadczeń, uchodzi za jednego z wiodących producentów w apelacjach takich jak Pouilly- Fumé czy Sancerre, choć zakres ich działalności jest znacznie większy i rozciąga się na całą długość Doliny Loary – od regionów w Centralnej Francji, przez winnice Turanii i Andegawenii, po apelacje położone nad samym Atlantykiem.

Flagową posiadłością producenta jest La Perrière w Sancerre, której piwnice mieszczą się w spektakularnej jaskini wapiennej, wewnątrz której panują unikatowe warunki do produkcji wina. Dzięki połączeniu wielopokoleniowego doświadczenia, szacunku dla natury i tradycji, a także nowoczesnych technik winifikacji, Saget La Perrière tworzy wina cenione na całym świecie.