

Sancerre Blanc Akmenine



MINIMALNA TEMPERATURA	10.00 st.C
KRAJ	Francja
REGION	Dolina Loary
APELACJA	Sancerre AOC
SZCZEP	Sauvignon Blanc
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Vininova naturalnie

Aromat:

Kolor jasnożółty. Nos złożony - kwiatowo-owocowy. Kandyzowane cytrusy, dojrzałe brzoskwinie, wanilia, nuty mineralne, orzechy i miód.

Smak:

Zbalansowane, treściwe i oleiste a zarazem dużo świeżości i kwasowości. Posmak zrównoważony, jabłkowo-orzechowy i subtelnie maślane.

Potrawy:

Makaron z owocami morza, sery kozie

Więcej informacji:

Średni wiek winorośli 30 lat. Selektywny i późny zbiór ręczny. 30% Botrytis. Bezpośrednie tłoczenie, fermentacja przy użyciu drożdży pochodzących z winnicy.

Sébastien Riffault to francuski winiarz z regionu Sancerre w Dolinie Loary, który prowadzi rodzinne gospodarstwo w Sury-en-Vaux od 2004 roku. Zarządza 12-hektarową winnicą, którą przekształcił na uprawy ekologiczne i biodynamiczne, unikając stosowania chemikaliów i promując bioróżnorodność.

Jego wina są nietypowe dla tradycyjnych Sancerre, charakteryzują się bogatym, egzotycznym smakiem z nutami trufli i przypraw. Riffault stosuje późny zbiór winogron, często dotkniętych szlachetną pleśnią (botrytis), co nadaje winom złożoności i unikalnego charakteru. Fermentacja przebiega spontanicznie z użyciem naturalnych drożdży, bez dodatków, a wina dojrzewają przez kilka lat w starych, dużych beczkach.

Wina te są cenione przez miłośników naturalnych win za ich autentyczność i wyrazistość.