

Sancerre Blanc Saulétas



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:

Zaskakujący i złożony nos, z nutami migdałów, moreli, solonego karmelu maślanego i kwiatów polnych, a także nieco pieczonych jabłek.

Smak:

W smaku pełne, aromatyczne i głębokie. Z mocną kwasowością, lekko słonym mineralnym posmakiem, z pikantną nutą białego pieprzu.

Potrawy:

Indyk w sosie śmietanowo-ziołowym

Więcej informacji:

Ręczny zbiór z 50 letnich krzewów, bardzo niska wydajność 20 hl/ha, selekcja w winnicy, ok. 50% zbotryzowanych gron (szlachetna pleśń).

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.