

Les Créots Sancerre Blanc



MINIMALNA TEMPERATURA	10.00 st.C
KRAJ	Francja
REGION	Dolina Loary
APELACJA	Sancerre AOC
SZCZEP	Sauvignon Blanc
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	14,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino organiczne

Aromat:

Świeży aromat cytrusów, w którym dominują nuty grejpfruta i pomarańczy. Czysty, elegancki i wyrazisty, z delikatnym akcentem kwiatowym.

Smak:

Mineralne i kwiatowe, z przyjemną długością. Świeża, słonawa końcówka podkreśla nuty cytrusów i owoców, nadając winu energię i precyzję.

Potrawy:

Krewetki w tempurze, sandacz w sosie maślanym

Bracia Florent i Clément **Pinard** należą do 20. pokolenia rodziny winiarskiej związanej z miejscowością Bué, sercem apelacji Sancerre. Przejmując rodzinne gospodarstwo po ojcu, **Vincencie Pinardzie**, wynieśli je do grona najbardziej cenionych producentów Doliny Loary. Obaj zdobywali doświadczenie w renomowanych posiadłościach we Francji i za granicą, a dziś łączą wielowiekową tradycję z nowoczesnym spojrzeniem na terroir i winifikację.

Domena obejmuje około 17 hektarów winnic obsadzonych głównie Sauvignon Blanc i Pinot Noir, położonych na charakterystycznych glebach *terres blanches* oraz *caillottes*. Winnice prowadzone są zgodnie z zasadami rolnictwa ekologicznego i biodynamicznego, z naciskiem na niskie plony, ręczną pracę i maksymalne poszanowanie siedliska.

Filozofia braci Pinard opiera się na przekonaniu, że wielkie wino powstaje przede wszystkim w winnicy. Minimalna ingerencja w piwnicy, fermentacje na rodzimych drożdżach oraz precyzyjna praca z poszczególnymi parcelami pozwalają tworzyć wina o niezwyklej czystości, mineralności i potencjale dojrzewania. Dziś **Domaine Vincent Pinard** uznawana jest za jedną z ikon współczesnego Sancerre.