

## Grand Chemarin Sancerre Blanc



|                              |                                     |
|------------------------------|-------------------------------------|
| <b>MINIMALNA TEMPERATURA</b> | 10.00 st.C                          |
| <b>KRAJ</b>                  | Francja                             |
| <b>REGION</b>                | Dolina Loary                        |
| <b>APELACJA</b>              | Sancerre AOC                        |
| <b>SZCZEP</b>                | Sauvignon Blanc                     |
| <b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>    | 13,0 %                              |
| <b>RODZAJ</b>                | Wytrawne                            |
| <b>KOLOR</b>                 | Białe                               |
| <b>POJEMNOŚĆ</b>             | 750 ml                              |
| <b>CERTYFIKATY</b>           | Wino biodynamiczne, Wino organiczne |

### Aromat:

Intensywny i świeży bukiet zdominowany przez nuty cytrusów, zielonego jabłka oraz białych kwiatów. Charakterystyczny dla Sauvignon Blanc delikatny akcent ziół dodaje winu wyrazistości i elegancji.

### Smak:

Świeże i rześkie, z żywą kwasowością oraz soczystymi nutami cytryny i grejpfruta. Wyraźna mineralność podkreśla precyzję i prowadzi do długiego, czystego oraz eleganckiego finiszu.

### Potrawy:

Dorada w soli, risotto ze szparagami

## Więcej informacji:

Grand Chemarin to parcela Sauvignon Blanc z jednej z najstarszych winnic **Domaine Vincent Pinard**, położonej w miejscowości Bué, w sercu apelacji Sancerre. Winorośle posadzone w **1961 i 1971 roku** rosną na wapiennych glebach *caillottes* z podłożem górnajurskiego wapienia oksfordzkiego, które nadają winu wyjątkową mineralność i precyzję.

Winnica prowadzona jest zgodnie z zasadami **rolnictwa ekologicznego i biodynamicznego**, bez stosowania herbicydów, z ręczną uprawą gleby i zbiorami do niewielkich skrzynek. Fermentacja odbywa się z wykorzystaniem własnych, rodzimych drożdży wyselekcjonowanych z parceli, bez dodatku siarki do moszczu i z jej minimalną ilością w gotowym winie. Po długim, delikatnym tłoczeniu wino dojrzewa **10–12 miesięcy w demi-muids (duże beczki 600 litrowe)**, a następnie trafia do butelek **bez klarowania i filtracji**, zachowując pełnię charakteru terroir oraz wyjątkową głębię i autentyczność.

## Domaine Vincent Pinard

Vincent  
Pinard

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 niezwykłej czystości, mineralności i potencjale dojrzewania. Dziś **Domaine Vincent Pinard** uznawana jest za jedną z ikon współczesnego Sancerre.