

Domaine des Sardelles Sancerre Blanc AOP

Proefnotitie: Fris en levendig in de mond, met een mooie balans en een heerlijke zuurgraad, fruitige tonen van citrus en rode bes, en een lichte minerale toets.

Specificaties:

Producent	Domaine des Sardelles
Druivenrassen	100% sauvignon blanc
Land van herkomst	Frankrijk
Streek / Gebied	Loire
Sluiting	Kurk
Categorie	Wit
Alcoholpercentage	13%



Smaakprofiel: Mineraliteit, citrus, groene appel en subtiele kruidigheid

Vinificatie: De druiven die met de hand geplukt zijn ondergaan vervolgens een koude maceratie vóór de gisting om de helderheid van het fruit te behouden. Daarna worden ze gevinifieerd in temperatuurgereguleerde roestvrijstalen tanks. De wijn rijpt vervolgens 6 tot 8 maanden op zijn lies, wat bijdraagt aan extra complexiteit en rondheid.

Wijn & spijs: Schaal- en schelpdieren, geitenkaas en gastronomische visgerechten

Awards: -

Achtergrondinformatie:

Domaine des Sardelles is een familiebedrijf gelegen in het dorp Sainte-Gemme-en-Sancerrois, in het hart van de beroemde wijnregio Sancerre. Het domein werd in 1990 opgericht door Cyprien Perchaud samen met zijn ooms. Sindsdien heeft het zich ontwikkeld tot een gerenommeerde producent binnen de appellatie Sancerre. Het wijnhuis bezit ruim 8 hectare aan wijngaarden die profiteren van diverse liggingen en unieke bodems van kalksteen en vuursteen. Deze natuurlijke omstandigheden dragen bij aan de uitgesproken mineraliteit van hun wijnen. Domaine des Sardelles staat bekend om zijn duurzame en biologische aanpak in zowel wijngaardbeheer als vinificatie. De druiven worden met de hand geoogst en afzonderlijk gevinifieerd per perceel, wat de kwaliteit en het karakter van de wijnen versterkt.