

Tämä Sancerre viini on Sauvignon Blanc rypäleistä tehty eri alueiden, Terre Blanche ja Caillottesin sekoitus.

Terre Blanche antaa makuun runsautta ja pehmeyttä ja Caillottes antaa hedelmäisen ja aromaattisen eleganssin.

Rypäileiden varovaisen puristuksen jälkeen mehu jätetään asettumaan 24-48 tuntia.

Viini fermentoidaan lämpösäädetyissä terässäiliöissä 14-18 C

Saadakseen mahdollisimman hyvän vinifikaation mehua analysoidaan ennen ja jälkeen fermentaatiota.

Viini kypsytetään sakan kera aivan pullottamiseen asti. Tämä antaa viinille runsautta ja eleganssia ja samalla vähennetään sulfiittien lisäämistä.

Sancerre viiniimme on vain lisätty bentoniittia tasapainottamaan ja ehkäisemään viinin proteiinien hajoamista.

Viini on tasapainotettu kylmässä, suodatettu ja pullotettu.

Rypäle : Sauvignon blanc

Terroir: Kalkki- savimaaperä

Pullon kypsyys : 2-6 vuotta

Väri : vaaleankeltainen kultaisilla sävyillä

Tuoksu : elegantti hedelmäinen tuoksu - citrus-ja trooppisia hedelmiä

Maku : raikas intensiivisen kypsän Sauvignon blancin aroomi. Pitkä ja mineraalinen

Tarjoilulämpötila : 8-10 C

Säilyvyys . 4-7 vuotta

Viini ja ruoka : aperitiivi, äyriäiset, kalaa, juustoja