

Domaine De La Garenne

Sancerre Blanc



Sötma Fyllighet Fruktsyra

Årgång :

2008

Druva:

Sauvignon Blanc

Vinet:

Efter att ha jäst vid 15-18 °C får vinet mogna ca 5 månader på jästfällningen varefter det tappas på flaska

Jorden:

Domaine De La Garenne odlar sitt vin mellan 200-400 m över havet på tre olika sorters jord.

Terres blanches = kalkstensinblandad lera

Caillottes = hård kalksten

Silex = flintainblandad lera.

Terres blanches ger kraftiga komplexa viner som behöver tid för mognad.

Caillottes ger fruktiga aromatiska viner som mognar tidigt.

Silex ger viner med mineraliska övertoner som när man slår flintastenar mot varandra.

Caillottes dominerar i detta vinet

Karaktär:

Färgen är kristallklar med en gul anstrykning.

Aromen är mycket elegant, frisk och komplex med tydliga toner av nässlor, krusbär, fläder, svarta vinbär och grapefrukt. Man kan också känna mineralkaraktär (flinta).

Smak: kraftiga syror med en krispig fruktighet som ger en balanserad rondör till vinet samt en viss spännande grapefruktskänsla i avslutet.

Mat:

Serveras vid 8-10°C till rätter av fisk och skaldjur, samt till sylriga getostar eller som aperitif.

