

Vacheron Sancerre Blanc AOC (ØKO/BIO)

Årgang: 2018

Vacheron Sancerre laves på 100% Sauvignon Blanc fra deres flint- og sandstenholdige marker, der dyrkes biodynamisk.

Gæringen og de efterfølgende 8 måneders lagring er foregået på rustfri ståltanke, hvormed den færdige vin bevarer den optimale sprødhed og frugtdrevne, friske profil som kun Sauvignon Blanc i dette hjørne af Loire kan opnå.

Flot aromatisk næse domineret af hyldeblomst, passionsfrugt, gule æbler samt græs, grape og stikkelsbær. På tungen let og frisk med en elegance og stor, frugtig smagsintensitet, der holdes i et rankt og mineralsk greb. Her er således indbydende aroma med nuancer af græs, hyldeblomst, våde sten, lime og grapefrugt. Smagen er ren, præcis og lækende, hvor Sancerres særlige terroir skinner igennem med en livlig smag domineret af våde sten, intens gul og grøn frugt samt grønne urter.

Vinens høje syreindhold gør den desuden til et oplagt match til alt godt fra havet og til salater, begge dele med et frisk skvæt citron på toppen. Domaine Vacherons standard Sancerre er facitlisten på, hvor flotte vine man kan lave i området.

Servér ved 7-9 grader inden for de næste 3-4 år.

Årgang:	2018
Producent:	Domaine Vacheron
Område:	Loire
Land:	Frankrig
Alkohol procent:	12.5%
Størrelse:	Alm. flaske (75 cl)
Vin type:	Hvidvin



Lund Vine

Kun det bedste - til dig og dine
Tlf.: +45 60 24 60 08 • www.lundvine.dk