



2017 Sancerre Chêne Marchand

AC, Fargette et Guillerault

Typ	Weisswein
Produzent	Fargette et Guillerault
Qualitätsstufe	AC Sancerre
Ausbau	im Beton-Ei, auf der Hefe, langer Ausbau
Ausschanktemperatur	10 bis 12 Grad Celsius
Trinkreif	3 bis 10 Jahre
Alkoholgehalt	13 %
Traubensorten	Sauvignon Blanc
Grösse	750 ml
Artikelnummer	11217717

Degustationsnotizen

Opulenter, verführerischer Duft, der an weisse Holunderblüten und reife Birne erinnert. Hinzu kommen leichte Fumé-Noten. Am Gaumen frisch, mineralisch, vollmundig und komplex. Leicht kreative Note, die auf den Kalkboden schliessen lässt. Die Aromen erinnern an Passionsfrucht, Agrumen und mediterrane Kräuter. Die saftige Säure und die zarte Extraktssüsse machen den Wein lebendig und zu einem hervorragenden Essensbegleiter.

Bemerkungen

Dieser Sancerre wächst in der grossartigen Lage Chêne Marchand in der Gemeinde Bué. Die Reben wachsen auf Oxford-Kalk-Boden und sind nach Südwesten ausgerichtet.