



Sancerre, Domaine Michel Vattan, 'Argile' - 2016

Typische frisse Sancerre, steenfruit en vuursteen, zuiver met fijne zuren.

Proeven is begrijpen waarom Sancerre zo geliefd is.

Lekker bij wit vlees, witte vis en schelpdieren.

Wijnhuis: Domaine Michel Vattan

Wijnmaker: Pascal Joulin

Jaartal: 2016

Appelatie: Sancerre

Plaats: Sancerre, op een heuvel met een noordwestelijke expositie

Handmatige late oogst, midden oktober, gevolgd door een zeer zachte en langzame pneumatische persing.

Gebruik van neutrale gisten zodat de natuurlijke aroma's tot hun recht komen, koele vergisting op 16 Celcius. Opvoeding in roestvrijstalen tanks op de dode gistcellen en wordt meerdere

Methode: keren doorgeroerd.

Druif: 100% Sauvignon Blanc

Bodem: Kimmeridgian klei (terres blaches)

Duurzaam: Ja; Lutte raisonnée

Houdbaarheid: minstens tot 2021

Advies: Schenken op 8-10 graden Celsius.