

# AU PARADIS

WIJNKOPERIJ



## Sancerre, Domaine Michel Vattan, 'L-O' - 2014

Geconfitte citrus, mineralen, romigheid, aroma's van steenfruit, vol en rijk.

Dit is een zeer intense Sancerre, gemaakt van oude stokken en laat geplukte druiven. Wonderschoon.

Lekker bij witte asperges, mosselen, roomsauzen, gevogelte en bij gerechten met truffel.

**Wijnhuis:** Domaine Michel Vattan

**Wijnmaker:** Pascal Joulin

**Jaartal:** 2014

**Appelatie:** 60 tot 80 jaar oude stokken, tussen de Sancerre

**Plaats:** grassprietten, die groeien op de allerbeste Sury en Vaux stukjes grond van Sancerre.

Handmatige en late oogst (10 oktober), waarbij alleen de zeer rijpe druiven worden geplukt, gevolgd door een extreem zachte en langzame pneumatische persing.

Gebruik van neutrale gisten ter bescherming van de aroma's van de druiven, vergisting op 16-18 graden Celcius, maar liefst 6 maanden lang.

Hierna nog 12 maanden opvoeding op de eigen gistcellen waarbij de wijn regelmatig wordt

**Methode:** geroerd.

**Druif:** 100% Sauvignon Blanc

**Bodem:** klei en Kimmeridgian (kalk) stenen

**Duurzaam:** Ja; Lutte raisonnée

**Houdbaarheid:** minstens tot 2025

**Advies:** Schenken op 10-12 graden Celsius.