

Sancerre Les Romains



AOC SANCERRE, LOIRE, FRANKRIJK

Millésime 2014

Domein: Domaine Vacheron

Domaine Vacheron, reeds 5 generaties lang in handen van de familie Vacheron, is één van de pareltjes in de appellatie Sancerre. De neven Jean-Laurent en Jean-Dominique Vacheron maken er samen met hun vaders Denis en Jean-Louis sublieme, complexe wijnen volgens de principes van de BIO-DYNAMIE. Het is het eerste domein in de Sancerre dat hiervoor in 2006 een label in ontvangst mocht nemen. Ook ROBERT PARKER is vol lof over hun schitterende wijnen.

Oppervlakte: 47 ha
11 ha 100% Pinot Noir, 36 ha 100% Sauvignon Blanc.

Druivensoorten: 100% Sauvignon Blanc

Bodem: Silex

**Gemiddelde leeftijd
van de beplanting:** 40 jaar

Vinificatie:
Manuele oogst met heel zorgvuldige selectie van de druiven. Zachte persing. Gisting bij temperatuur < 20° zonder levurage (toevoeging van gist aan de most).

Rijping:
Sur Lies gedurende 1 jaar waarvan 50% in houten vaten van 1 à 3 jaar en de overige 50% in cuves.

Degustatie notities:
De neus onthult aroma's van citrusvruchten en gekarameliseerde perzik. Krachtige minerale wijn met lichte zouttoets.

Alcoholgehalte: 13,0%

Beschikbare volumes: 0,75L

Verpakking: CC6

Sancerre Les Romains



AOC SANCERRE, LOIRE, FRANKRIJK

Millésime 2014

Domaine: Domaine Vacheron

Domaine familial depuis 5 générations, cette propriété est un des fleurons de l'appellation Sancerre. Superbement géré par les cousins Jean-Laurent et Jean-Dominique Vacheron et leurs pères Denis et Jean-Louis, ce domaine s'est converti en 2006 à la BIODYNAMIE. Cela se voit dans l'exceptionnelle qualité des vins, reconnus pour leur pureté et leur complexité. Egalement ROBERT PARKER parle avec beaucoup d'éloge des vins de ce domaine.

Superficie: 47 ha
11 ha rouge (100% Pinot Noir) / 36 ha blanc (100% Sauvignon Bl

Cépages: 100% Sauvignon Blanc

Sol: Silex

Âge Moyen des vignes: 40 ans

Vinification:

Vendanges manuelles par tris successifs. Pressé à basse pression et décanté à froid. Température de fermentation à < 20°C sans levurage.

Elevage:

Sur lies pendant un an. 50% en fûts de 1 à 3 ans et 50% en cuve.

Taux d'alcool: 13,0%

Volumes disponibles: 0,75L

Conditionnement: CC6