

Le Chêne Marchand



MINIMALNA TEMPERATURA	10.00 st.C
KRAJ	Francja
REGION	Dolina Loary
APELACJA	Sancerre AOC
SZCZEP	Sauvignon Blanc
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	12,5 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml

Aromat:

Bładozłoty kolor. Aromaty owoców egzotycznych zwłaszcza cytrusów z odrobiną białych kwiatów.

Smak:

W ustach okrągłe, harmonijne, dobrze zrównoważone, z przyjemnym mineralnym posmakiem w końcówce.

Potrawy:

Dorada w soli, pieczony łosoś

Więcej informacji:

Winogrona są zbierane w maksymalnym okresie dojrzałości.

Firmę założył w 1921 roku miejscowy bednarz Paulin Lebrun. Jego pierwszymi klientami byli właściciele lokalnych restauracji i hoteli. W roku 1950 Paulin Lebrun rozpoczął produkcję własnego wina. Od 1985 r. winiarnię prowadzi jego wnuk Jacky Lebrun. Winnica leży w okręgu Touraine w apelacji Saint-Nicolas de Bourgueil. Właściciele z ogromną wiedzą, pasją i precyzją podchodzą do produkcji swoich win – począwszy od starannej selekcji winogron poprzez skrupulatną winifikację i proces dojrzewania po końcowy efekt w butelce. Winnica jest niewielka a wino produkowane jest w ograniczonej ilości. Winnica należy do grupy tzw.winnic butikowych