

Sancerre Blanc Skeveldra



MINIMALNA TEMPERATURA	10.00 st.C
KRAJ	Francja
REGION	Dolina Loary
APELACJA	Sancerre AOC
SZCZEP	Sauvignon Blanc
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Vininova naturalnie

Aromat:

W nosie nadmorska plaża, kandyzowany imbir i świeże cytrusy - cytryny, limonki i kumkwaty. W pierwszym nosie świeże i owocowe a później wychodzi jego duża mineralność i dojrzałość. Ananas, marakuja, tymianek, orzechy w miodzie.

Smak:

W smaku jak połączenie morskiej bryzy i świeżych soczystych słodkich cytryn. Po chwili dochodzi dojrzałość i subtelna słodycz owoców, z posmakiem ananasa, mango czy brzoskwiń polanych miodem.

Potrawy:

Ostrygi, czerwone curry z indykiem

Więcej informacji:

Wino z jednej, jednohektarowej parceli St.Satur. Ręczny zbiór z 50-letnich krzewów, selekcja gron, około 50% zbotryzowanych gron (szlachetna pleśń).

Sebastien Riffault

DOMAINE
SÉBASTIEN
RIFFAULT

Sébastien Riffault to francuski winiarz z regionu Sancerre w Dolinie Loary, który prowadzi rodzinne gospodarstwo w Sury-en-Vaux od 2004 roku. Zarządza 12-hektarową winnicą, którą przekształcił na uprawy ekologiczne i biodynamiczne, unikając stosowania chemikaliów i promując bioróżnorodność.

Jego wina są nietypowe dla tradycyjnych Sancerre, charakteryzują się bogatym, egzotycznym smakiem z nutami trufli i przypraw. Riffault stosuje późny zbiór winogron, często dotkniętych szlachetną pleśnią (botrytis), co nadaje winom złożoności i unikalnego charakteru. Fermentacja przebiega spontanicznie z użyciem naturalnych drożdży, bez dodatków, a wina dojrzewają przez kilka lat w starych, dużych beczkach.

Wina te są cenione przez miłośników naturalnych win za ich autentyczność i wyrazistość.