

## Fleuriet Côtes de Marloup

Hetvin / Loire / Loire

**Produsent:** Bernard Fleuriet  
**Årgang:** 2020  
**Land:** Loire, Sancerre, Frankrike  
**Distrikt:** Loire  
**Område:** Loire  
**Drue:** 100 % Sauvignon Blanc

**Veil. pris horeca:** 236,90 eks. mva.  
**SAP nr. :** 9076903

### Innhold:

Sukker:<3 gram per liter  
Alkohol:13 %

### Om produsenten

Domaine Bernard Fleuriet har alltid vært landbruksbasert, med blant annet dyrking av mais og annet korn. Naturlig nok, plassert midt i Loiredalens mest eksporterte hvitvinsområde, var tanken nærliggende å foreta en utvidelse av virksomheten. På slutten av 1980-tallet gjorde de derfor en kartlegging av jordbruksforholdene på eiendommen, med mål om å plante druer på de beste områdene.

I dag har de 20 ha med vinmarker i Sancerre og 3 ha i naboappellasjonen Menetou Salon. I Sancerre er de 20 ha spredt på 35 ulike parseller, der alle de tre hovedtypene av terroir er representert: flint (10 %), kalkholdig og steinete, såkalt caillottes (50 %) og kalkholdig leire, såkalt terres blanches (40 %). Alle vinmarkene er vendt mot syd, eventuelt sydvest og sydvest. Vinmarksarbeidet er økologisk, for tiden under konversjon, med full sertifisering fra årgang 2014. I de bratteste skråningene blir det arbeidet manuelt under og rundt plantene, mens det vokser gress mellom rankene. De flattere partiene blir plogd i sin helhet. Manuell innhøsting. I kjelleren, der sønnen Mathieu har hovedansvaret, foregår vinifikasjonen på betong, for de fleste vinenes del i store tanker. Dette gjøres dels for å gi en bedre temperaturmessig beskyttelse og dels fordi betongens naturlige porøsitet gir vinene en forsiktig mikrooksygenasjon – begge deler sikrer vinene en best mulig utvikling under produksjonen.

### Vinifikasjon

Druene kommer fra en enkeltvinmark som er 1,1 hektar, hovedsakelig med jordsmonn av kalkstein og leire. Manuelt vinmarksarbeid og innhøsting. Gjæring på betongegg med egen gjær, vinen lagres i betongeggene i 12 måneder og deretter i 6 måneder på ståltanker.

### Smaksbeskrivelse

Elegant duft av mineralitet, sjøbunn og sitrontoner. Frisk i munn med masse konsentrasjon, en nydelig Sancerre med et naturlig preg.

### Passer til

Fisk, Grønnsaker, Ost, Skalldyr

SANCERRE COTE DE MARLOUP  
BLANC



ØKO