

Fleuriet Pur Jus

Hvitvin / Frankrike / Loire

Produsent: [Domaine Bernard Fleuriet et Fils](#)

Årgang: 2020

Land: Frankrike

Distrikt: Loire

Område: Sancerre

Drue: 100% sauvignon blanc

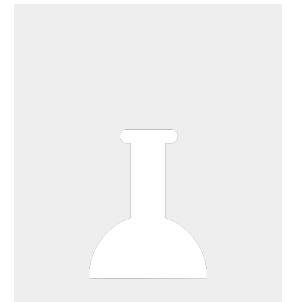
Veil. pris horeca: 287.23 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 359.0,-

EDP nr. : 6043590

SAP nr. : 9076902

Vinmonopol nr. : 15351901



Innhold:

Syre:4.2

Sukker:< 3

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 sydøst og sydvest. Vinmarksarbeidet er økologisk, for tiden under konversjon, med full sertifisering fra årgang 2014. I de bratteste skrånningene blir det arbeidet manuelt under og rundt plantene, mens det vokser gress mellom rankene. De flatere 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

Håndhøstede druer i små kasser, enkeltvinmark på 0,9 hektar hovedsakelig med jordsmonn av kalk og leire, 30 år gamle vinstokker. Gjæring på betongegg, og lagring i betongegget i opptil 12 måneder. Ufiltertert og uten sulfitter.

Smaksbeskrivelse

Livlig og personlig duft av terrioret, mineralitet, mandler og sitrus, med et snev av naturlig preg. I munn har du masse konstrasjon, fruktighet og et lite hint av spicy notes. En delikat og fresh natur-sancerre.

Passer til

Ost, Grønnsaker, Fisk, Skalldyr, Lyst kjøtt