

Bernard Fleuriet Sancerre

Hvitvin / Frankrike / Loire

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

Årgang: 2022

Land: Frankrike

Distrikt: Loire

Område: Sancerre

Drue: 100% sauvignon blanc

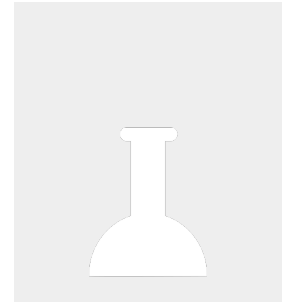
Veil. pris horeca: 252.03 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 319.9,-

EDP nr. : 6043582

SAP nr. : 9076901

Vinmonopol nr. : 15352001



Innhold:

Syre: 5.8

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 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.

Smaksbeskrivelse

Lys gul. Lett aromatisk med fruktighet og noe mineralitet. Frisk og fruktig.

Passer til

Fisk, Skalldyr, Lyst kjøtt