

Fleuriet Sancerre Côte de Marloup

Hvitvin / Frankrike / Loire

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

Årgang: 2020

Land: Frankrike

Distrikt: Loire

Område: Sancerre

Drue: 100% sauvignon blanc

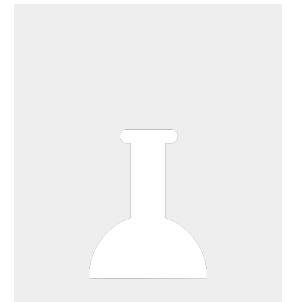
Veil. pris horeca: 271.23 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 359.9,-

EDP nr. : 6043608

SAP nr. : 9076903

Vinmonopol nr. : 15352201



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

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

Ost, Grønnsaker, Fisk, Skalldyr