

Sautereau Sancerre

Frankrike / Loire / Sancerre

Beliggende i den lille byen Crézancy, har Sautereau produsert vin gjennom 10 generasjoner. De kontrollerer omlag 20 hektar med vinmarker og det er David Sautereau selv som er vinmaker. Med en kombinasjon av gamle og tradisjonelle metoder, i tillegg til ny kunnskap og praksis, lager han viner som uttrykker Sancerre og terroiret på en glimrende måte. David har studert ønologi i Burgund og Champagne og har i tillegg jobbet i bl.a. USA og Australia. 2/3 av produksjonen i kommunene Crézancy og Bué er Sauvignon Blanc og 1/3 er Pinot Noir.



| | |
|-----------------------------|--|
| Type | Hvitvin |
| Klassifikasjon | AOC |
| Produsent | David Sautereau |
| Årgang | 2023 |
| Druetyper | 100% Sauvignon Blanc |
| Vinifikasjon | Temperaturkontrollert gjæring ved 17-21° C. |
| Lagring | Deretter ligger vinen på bunnfallet i 2-3 måneder før den filtreres og tappes på flaske. Etter tapping modner den 2 måneder før lansering. |
| Analyse | Alkohol: 12,5 % Sukker: 0,1 g/l Syre: 5,5 g/l |
| Holdbarhet | 0-2 år |
| Karakteristikk | Gyllen gul farge. Intens aroma med elementer av sitrus, eksotisk frukt og pærer. Aromatisk, fruktig og velbalansert med god lengde. |
| Serveringstemperatur | 9-11° C |
| Passer til | Som aperitiff, til skalldyr, fisk eller oster. |
| Webseite | www.sancerre-sautereau.com |

Høyoppløselig bilde



| | | | |
|-----------------------|-------------------|-----------------------------|--------------------------|
| Volum | Varenummer | EPD-nr | Pris Vinmonopolet |
| 0,75 L | 4214701 | 771105 Asko: Lagervare | kr. 294,90 |
| Antall i kasse | Sortiment | Vectura nr | |
| 12 | Bestillingsutvalg | 112762 Status: Lagervare | |

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
 · <https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen> ·

SOLERA
 BEVERAGE GROUP
Drink for every moment