

Sancerre Franck Millet

Frankrike / Loire / Loire



Franck Millet er en liten kultprodusent som eies og drives av Betty og Franck Millet - 3. generasjons eiere. Huset er kjent for å lage Sancerre Blanc av høy kvalitet og selve vingården drives økologisk, men er ikke sertifisert. Jordsmonnet består av kalk og kritt. Druene håndplukkes. 50% av produksjonen selges lokalt, resten eksporteres.

Vinmarken er på 2.400 ha og ligger på midtre og øvre del av åssidene i Bué-området. Jordsmonnet består for det meste av leire og kalk. Årlig produksjon er på 100.000 flasker.

Type	Hvitvin
Produsent	Franck Millet
Årgang	2023
Druetyper	100% Sauvignon Blanc
Vinifikasjon	Ingen malolaktisk gjæring. Tradisjonell vinifikasjon med langsom gjæring ved lav temperatur for å oppnå maksimale aromaer.
Lagring	Ingen bruk av eik.
Analyse	Alkohol: 12,5 % Sukker: 2 g/l Syre: 4,8 g/l
Holdbarhet	Nå > 3 år
Karakteristikk	Lys gul farge. Friske aromaer med innslag av sitrus, lime og stikkelsbær. Frisk med stor, fyldig smak av tropiske frukter og sitrus. God balanse og lang ettersmak.
Serveringstemperatur	10-12° C
Passer til	Nydelig til østers og andre skalldyr, samt til sushi og diverse fiskeretter. Flott som aperitif.
Webseite	www.millet-sancerre.com

Høyoppløselig bilde



Volum 0,75 L	Varenummer 752501	EPD-nr 389205	Pris Vinmonopolet kr. 299,90
Antall i kasse 12	Sortiment	Vectura nr 104161 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
Ready for every moment