

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	2022
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 0,75 L	Varenummer 4214701	EPD-nr 771105 Asko: Lagervare	Pris Vinmonopolet kr. 294,90
Antall i kasse 12	Sortiment Bestillingsutvalg	Vectura nr 112762 Status: Lagervare	

84 poeng **apéritif**

88 poeng **Dagens Næringsliv**

Frisk og konsentrert frukt med syrlig rygggrad og tørr utgang.

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