Sancerre Blanc "Les Garennes" Bio, Domaine Laporte



Deze biologische Sancerre Blanc belichaamt de perfecte combinatie van mineraliteit en bloemige elegantie, afkomstig van een perceel van 2 hectare op het zuidwesten op een terroir van kalkrijke caillottes. Deze wijn, die wordt verbouwd als een tuin en Ecocert-gecertificeerd is, verleidt door zijn precisie en zijn karakteristieke karakter, en biedt een smaakervaring die zowel mannelijk als delicaat is, ideaal voor verlichte liefhebbers die op zoek zijn naar authenticiteit en complexiteit.

Oorsprong: Deze wijngaard, gelegen op een bodem van kalksteen met als veldnaam Caillottes, in Vinon, ligt op het zuidwesten en profiteert van een sterke lichtreflectie, waardoor de druiven gelijkmatig rijpen. Het gematigde zeeklimaat van de Loire en de biodiversiteit van het gebied, dat vroeger bebost was, verrijken de Sauvignon Blanc met unieke nuances, tussen frisheid en diepte.

Vinificatie: Na de oogst volgt een pneumatische persing onder lage druk en een statische koude klaring. De gisting vindt plaats met voor elke perceel geselecteerde inheemse gisten, gevolgd door een rijping van 9 maanden op fijne droesem in roestvrijstalen tanks, waardoor de zuiverheid en rijkdom van het terroir behouden blijven.

Degustatie: Zijn gouden kleur met zilveren reflecties onthult een genereuze neus waarin krijtachtige tonen, verse citrusvruchten en een vleugje sinaasappelschil samenkomen. In de mond ontvouwt hij een mooie generositeit tussen bittere sinaasappel, bloemige accenten van acacia en een lange minerale afdronk, wat een zeldzame complexiteit voor een Sancerre kenmerkt.

Bewaarpotentieel: Hij mag tot 6 à 8 jaar bewaard worden.

Ideale serveertemperatuur: 10-12 °C

Combinatie gerechten: Hij past uitstekend bij een licht geroosterde tarbotfilet met groenten of bij in gember gemarineerde sint-jakobsschelpen. Door zijn frisse evenwicht en minerale structuur is hij ook een ideale begeleider van fijn gevogelte of kalfsvlees in een lichte saus.