Sancerre Roger Neveu



Hij is afkomstig van het familiedomein in Verdigny en belichaamt de essentie van sauvignon blanc, met een combinatie van minerale precisie, citroenachtige frisheid en een zeldzame elegantie, met fruit afkomstig van een kalkrijke bodem en een overvloedige zonneschijn. Deze wijn, gemaakt door Éric en Jean-Philippe Neveu, onthult het unieke karakter van een plek waar traditie en hoge eisen samenkomen, met als resultaat een kristalheldere zuiverheid en een opmerkelijke persistentie.

Oorsprong: We bevinden ons in Verdigny, een gemeente net ten noordwesten van Sancerre. De bodem, die caillotte wordt genoemd, bestaat uit witte grond (klei-kalksteen) met vuursteen. De wijngaard is beplant met 7000 wijnstokken per hectare en wordt volgens de eenvoudige guyot-methode bewerkt. Het hele bedrijf werkt volgens de HEV-normen, met duurzame landbouw. 50% van de percelen is begroeid met gras in het midden van de rijen en wordt bewerkt op de rijen.

Druiven: 100% sauvignon blanc

Vinificatie: Pneumatisch persen door zwaartekracht, statische bezinking gedurende 48 uur bij 6 °C, langzame gisting bij 16-20 °C in thermogeregelde roestvrijstalen tanks om de aroma's van de Sauvignon te behouden. Geen malolactische gisting. Rijping gedurende 8-10 maanden in roestvrijstalen tanks.

Degustatie: Lichtgouden kleur. In de neus mooie aromatische expressie met tonen van rijp fruit en witte bloemen, met veel persistentie en elegantie in de mond. Een mooie balans tussen frisheid, soepelheid, mineraliteit en fruitigheid.

Bewaarpotentieel: 2-3 jaar maximum

Ideale serveertemperatuur: 8-10 °C

Combinatie gerechten: Het past uitstekend bij geitenkazen zoals Crottin de Chavignol, uit het nabijgelegen dorpje. Zeevruchten, gegrilde vis, sushi, wit vlees of gemengde salades, maar ook als aperitief is hij onmisbaar. Door zijn veelzijdigheid is hij de ideale begeleider van een verfijnde keuken, of die nu traditioneel, vegetarisch of Aziatisch geïnspireerd is.

- Verse geitenkaas
- ...