

DRINKS.

Lucien Crochet Les Calcaires Sancerre AC 2022 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	50040822
Alkoholgehalt	13.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Centre-Val de Loire, Sancerre
Abfüller	Domaine Lucien Crochet, Place de l'Église, 18300 Bué, France
Marke	Lucien Crochet
Typ	Weisswein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	Trockene, mineralische Aromen von Zitrusfrüchten, grünen Äpfeln, Stachelbeeren und weissen Blüten mit einer dezenten Salinität.
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	aus 100 % Sauvignon Blanc
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken



Tannin	Nein
Trinktemperatur	8-10 Grad
Jahrgang	2022
Passend zu	Apéro, Fisch & Meeresfrüchte, Gemüse, Käse

Beschreibung

Das Weingut Lucien Crochet ist bereits seit Generationen fest in Familienhand. Ursprünglich waren es sogar zwei Winzereien, jeweils von André Crochet und Lucien Picard (der Grossvater von Lucien Crochet). Lucien Picard gehörte zu den Pionieren der Sancerre Weine, um sie in Paris zu verkaufen und unter Lucien Crochet Senior wurden die zwei Weingüter letztlich zusammengeführt. Er führte die Familientradition mehr als erfolgreich fort, sodass es ihm gelang, den Wein der Familienwinzerei den besten Restaurants in Paris anzubieten. Lucien Crochet Junior zog Ende der 1970er Jahre in die Welt, um Önologie zu studieren und bei anderen Weingütern seinen Fähigkeiten zu schulen. In den 1980er Jahren kehrte er schliesslich zur Familienwinzerei zurück und ist seit einigen Jahrzehnten die führende Hand. Die Rebflächen erstrecken sich mittlerweile auf 35 Hektar.

Der Sancerre Les Calcaires wird zu 100 % aus Sauvignon Blanc gewonnen, der auf verschiedenen Rebflächen des Anwesens auf Kalkstein gedeiht. Die Trauben werden von Hand geerntet und zunächst kalt gepresst, anschliessend ruhen bis zu 36 Stunden bei 6 ° C. Die Fermentation findet in Stahltanks statt und 10 % des Weins werden während der Gesamtreifezeit von 10 Monaten in Barriques ausgebaut. Darauf folgen weitere 7 Monate Lagerung, bis der Wein letztlich im Februar 2024 abgefüllt wurde. Serviert wird der Sancerre Les Calcaires am besten zu Gerichten mit Fisch und Meeresfrüchten.