

# DRINKS.

## Domaine Vacheron Sancerre AOC 2021 75cl



Scannen, um die Online-  
Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	7027421
Alkoholgehalt	13%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Sancerre
Abfüller	Vacheron Vignerons SAS, 1 Rue du Puits Poulton, 18300 Sancerre, France
Marke	Vacheron
Typ	Weisswein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	4 Monate
Degustationsnotiz	leichter Geschmack mit ausgeprägter Säure, frischen Zitrusfruchtschalen, leicht bitterer Grapefruit, Äpfeln, tropischen Früchten, Feuerstein-typischen Mineralien, Gras und Stachelbeeren.
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	aus 100% Sauvignon Blanc
Etikette	klassisch
Bio	Ja
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben



Verschluss	Korken
Tannin	Nein
Trinktemperatur	6-10 Grad
Jahrgang	2021
Passend zu	Fisch & Meeresfrüchte, Gemüse, Schwein

## **Beschreibung**

Das AOC-zertifizierte Weinbaugebiet Sancerre umfasst 14 Gemeinden am linken Ufer der Loire, so ziemlich in der Mitte Frankreichs. Typisch für die Region ist die weisse Rebsorte Sauvignon Blanc, die sich hin und wieder mit Pinot Noir abwechselt. Die Domaine Sancerre wird von den Cousins Jean-Laurent und Jean-Dominique Vacheron geleitet, die sich voll und ganz dem biodynamischen Landbau verschrieben haben. Ihre Weine sind seit 2005 als biodynamisch zertifiziert. Ohne synthetische Materialien, ohne kommerzielle Dünger und ohne Erntemaschinen kultivieren sie ihre ca. 300 m hoch gelegenen Weinberge - 34 Hektar Land sind mit Sauvignon Blanc und 11 Hektar mit Pinot Noir bestockt - auf traditionelle Weise. Durch das hohe Alter der Rebstöcke (30-60 Jahre) und die nachhaltige Bewirtschaftung liegen die Ernteerträge auf den Parzellen sehr niedrig. Dies ist in der Weinszene jedoch mehr als gewünscht, da die Erzeugnisse eine umso höhere Qualität aufweisen.

Der Domaine Vacheron Sancerre Blanc ist ein klassischer Weisswein aus der Region, der alle Anforderungen für das AOC-Gütesiegel erfüllt. Das Traubengut wird selbstverständlich von Hand geerntet und schonend zu Most verarbeitet, welcher unter der Wirkung natürlicher Hefen im Stahltank zu gären beginnt. Nach einem viermonatigen Ausbau ist der trockene, säurebetonte Weisswein abfüllbereit. Die Vintage-Ausgabe von 2020 bleibt bis zum Jahr 2030 trinkreif.