



Sancerre Les Chanvrières 2008

A.C. Sancerre
Fournier Père & Fils

Naam:	Sancerre Les Chanvrières 2008
Land van herkomst:	Frankrijk
Wijngebied / streek:	Verdigny, Sancerre, Loire
Classificatie:	A.C. Sancerre
Oogstjaar:	2008
Wijnhuis / producent:	Fournier Père et Fils
Bodemsoort:	Kalk, gravel
Druivensoort(en):	100% sauvignon blanc
Vinificatietechniek:	Moderne vinificatie in roestvrij stalen tanks.
Serveertemperatuur:	8 - 10°C

Karakter:

Bleekgeel van kleur en met een mooie fonkeling in het glas.

De delicate geur doet aan rijp wit fruit denken.

De smaak is mild droog in aanzet, met een frisse afdronk.

Heerlijk bij visgerechten, schaaldieren, frisse salades met een dressing en verse geitenkaas laten zich goed met deze wijn combineren.

Rijp vanaf: nu, drinken tot 3 jaar na de oogst.

Extra informatie:

Het wijngebied van de Sancerre is gesitueerd op ongeveer 200 km. ten zuiden van Parijs en omvat ongeveer 1600 ha. De naam van het wijndistrict is ontleend aan het dorp Sancerre, gelegen op een 300 meter hoge heuvel die uitrijst boven het lichtglooiende landschap. De bodem bestaat uit een kalk-gravel structuur; een ideale voedingsbodem voor de sauvignon druif, die de Sancerre zijn grote faam heeft gegeven.

De bodem bestaat uit kalk-gravel structuur, een ideale voedingsbodem voor witte wijnen. In het hart van het région Sancerre ligt Verdigny, het wijndorpje van de Cave des Chanvrières van Paul Fournier en zijn zoon Claude is gevestigd. Hun domein omvat ongeveer 20 ha., voor 80% aangeplant met de sauvignon blanc-druif.

van € 11,35

voor **€ 8,95** n/n

Minimale afname 24 flessen
Bij een ordergrootte van € 300,00