SKJOLD BURNE

Varenummer: 1011011

2014 DOMAINE DE LA VILLAUDIÈRE SANCERRE ROUGE

FRANKRIG, LOIRE, SANCERRE



Frugtig, mediumfyldig og elegant

Vinens farve er granatrød og har mørkerøde reflekser. Næsen mødes af en herlig duft af modne mørke bær, som solbær og brombær. Smagen er behagelig og elegant med sin lethed og frugtrigdom og følges af bemærkelsesværdige modne tanniner i eftersmagen.

Server vinen til lyst kød, småt vildt eller ost. Serveringstemperatur: 10-12°C.

KARAKTER	Tør	Sød
FYLDE	Let	Kraftig

Fremstilling

Druerne vokser på vinstokke, der er 40 år gamle. I løbet af sommeren og efteråret tages der ofte prøver af druerne for at finde det helt rigtige tidspunkt til høsten. Efter endt høst foretages en nøje sortering, hvorefter druerne hældes direkte på tanke. Udblødningen tager et par dage og foretages ved lav temperatur. Druerne presses og gøres klar til den malolaktiske gæring. Druekvaset og druemosten ligger i et par måneder på rustfrie ståltanke, hvorefter vinen stabiliseres og klares inden den tappes på flasker.

Om Producenten

Domaine de la Villaudière ligger 5 km fra Sancerre og dækker et areal på 15 ha, hvor jordens sammensætning er meget skiftende og varierer mellem kalksten, ler, grus og flint. Dette er med til at sikre et køligt klima, som er optimalt for Sauvignon Blanc druen. 75% af domainets jord er beplantet med Sauvignon Blanc og på de resterende 25% er der Pinot Noir til rødvins- og roséproduktionen.