DANIEL CHOTARD "MARCEL HENRI" 2024

1.411.103

CROMBÉ

APPELLATIE

Sancerre AOP

LAND

Frankrijk

CÉPAGE(S)

Sauvignon Blanc
100%

REGIO

Loire

SUB-REGIO

Centre

TYPE WIJN

Wit

GUSTATIEF

CATEGORIE RESTSUIKER

Droog

AROMASTIJL

Aromatische neus, floraal met rijp steenfruit en houtaccenten. De wijn evolueert zich verder in het glas.

AFSLUITING

Kurk

SERVEERTEMPERATUUR

10-12°C

SMAAKSTIJL

Licht & Sappig

MONDGEVOEL

Aciditeit: 4/5



VINIFICATIE

MATURATIE

Hout

TERROIR

KLIMAAT

Gematigd maritiem

BODEM

klei - kalksteen

DOMEIN

DOMEIN INTRO

Sancerre… Wie kent het niet? De elegante sauvignons, de Pinot Noirs die doen hunkeren naar meer... Helaas is de naam Sancerre niet altijd een garantie van lekkere wijn met een lange afdronk. Wij zijn, voor u, ter plaatse gaan zoeken naar de domeinen die jaar na jaar kwaliteit leveren met een grote K en zijn hierbij heel selectief te werk gegaan. Daniel Chotard is onze selectie met glans geslaagd! Zijn wijnen maken ons oprecht gelukkig. Ze zijn het product van wijngaarden in Reigny op kalkstenen en mergel (Kimeridgiennes) die een hele dag zon krijgen en omgeven zijn door heuvels alsook van wijngaarden op het plateau van Crézancy-en-Sancerre op kalkrijke kiezelstenen (Oxfordiennes). In combinatie met polycultuur (gras tussen de wingerds, granen, dieren), hun eigen gefabriceerde barriques, de nodige kennis en een sterke vrouw achter de schermen, is dit domein een topper van formaat. Proef maar, u zal het zelf ook wel merken

OVERIG

AFSLUITING

Kurk