



## 2015 Sancerre AOC

La Magie des Caillottes, Renaissance Benoit & Matthieu Fleuriet

Sauvignon Blanc von Weltruf

### **Beschreibung:**

Die berühmten, einzigartigen Caillottes-Böden um das Städtchen Sancerre verleihen dem Sauvignon Blanc die typischen Feuersteinaromen und eine spritzige Frische.

### **Degustationsnotiz:**

Leuchtendes Gelb mit grünlichen Einschlüssen. Hochfeines Duftspektrum mit der typischen Sauvignonaromatik, mineralisch-salzigen Nuancen und Zitronenminze. Trinkt dann sehr attraktiv mit viel satter und intensiver Frucht, ein Korb aus Ananas, Stachelbeeren, Aprikosen, Zitrusfrüchten und Grapefruit sind schmeckbar. Perfekt eingebunden die tolle, pfeffrig-würzige Terroirmineralität und Präzision mit reifer und harmonischer Säurestruktur. Hat schönen Jahrgangsschmelz, Trinkfluss und viel Nachhall zu bieten. Musterbeispiel eines Sancerres aus einem der großartigsten Terroirs Frankreichs an der Loire.

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Loire
<b>Produzent:</b>	SARL de la Vauvise
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Ausbau:</b>	6 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Artikelnummer:</b>	0891615

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Sancerre AOC**

La Magie des Caillottes

Renaissance Benoit & Matthieu Fleuriet

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	6 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren