

INFO

Vinens Navn: Sancerre Les Chasseignes

Producent: Philippe Raimbault

Område/Land: Sancerre/Loire/Frankrig

Drue(r): Sauvignon Blanc (100%)

Vinfremstilling: Druerne presses umiddelbart efter de er høstet, hvorefter mosten hviler 12-24 timer. Derefter omstikkes til gæringstanke af stål ved 15-20 grader. Når gæringen er afsluttet omstikkes vinen igen, og den lagrer herefter en tid på egefade efterfulgt af en periode på flaske inden frigivelse.

Jordbundsforhold: Kridt, flint, Kimmeridisk kalksten, ler og grus.

Ha. udbytte:

Alkohol: Typisk 12,5-13,5%

Producentens web: philipperraimbault.fr

Yderligere information:

Philippe Raimbault er niende generation på et vinbrug, som har været i familiens eje siden 1701.

Ejendommen har vinstokke på begge sider af Loire-floden med et samlet areal på 20 hektar, hvoraf 10 hektar ligger i Sancerre og resten i Pouilly-Fumé og Coteaux du Giennois.

Der produceres seks forskellige vine – 2 hvide og en rød Sancerre på hhv. Sauvignon Blanc og Pinot Noir, to Pouilly-Fumé og én Coteaux du Giennois på Sauvignon Blanc. Vingården drives bæredygtigt.

Pouilly Fumé, Sancerre Blanc og Coteaux du Giennois Blanc er alle produceret på Sauvignon blanc. Sancerre Rouge og Rosé er fremstillet på Pinot noir, Coteaux du Giennois Rouge og Rosé på en blanding af Pinot noir og Gamay. Jorden er en del af en geologisk forekomst dannet i slutningen af Juratiden og fossiler af havdyr, mere end 130 millioner år gamle, dukker stadig op i vinmarkerne.

