

Domaine Bernard Fleuriet & Fils Tradition Blanc 2022

SANCERRE | FRANKRIJK



PROFIEL



DOMEIN
Bernard Fleuriet
et Fils



SERVEER T°
8-10°C



WIJNBOUW
Bio & Natuurwijn



DRUIVEN
Sauvignon Blanc



GLAS
Riedel Sauvignon
Blanc



DRINKVENSTER
2026

STIJL



FRAÎCHEUR



BODY



MINERAAL



COMPLEX



FUNKY



FRUITIG
FLORAAL

CITRUS
MINERAAL

FOOD



FOODPAIRING

Zet hem in als aperitief, maar hij past ook perfect bij vis zoals kabeljauw of zalm versierd met een citroenroomsaus. Deze wijn kan je ook serveren bij zeevruchten, schelp- en schaaldieren, carpaccio, salades met gevogelte, sushi, wit vlees.



KAAS

Burrata, Chevrotin, romige kazen zoals Boursin, droge geitenkaas, Mascarpone, Comté, Feta

BESTEL EN
MEER INFO



the **best** grapes
bottled for you



WIJNBOUW



VINIFICATIE

Deze cuvée is een monocépage, maar de handgeplukte druiven komen wel van drie totaal verschillende terroirs. De vinificatie van deze percelen met een totaal verschillende bodemstructuur gebeurt apart. Het is pas bij de rijping dat het sap van de verschillende percelen wordt geassembleerd. De fermentatie gebeurt bij een lage temperatuur en schommelt tussen de 15 en 18 °C, hierdoor worden de aroma's maximaal behouden. Dit proces gebeurt in grote, naar boven gerichte, rechthoekige betonnen cuves zodat het bezinksel sneller zakt. Deze wijn ondergaat geen malolactische fermentatie. De 10 maanden durende rijping op droesem gebeurt in een mix van betonnen kuipen en grote eiken vaten.



WIJNGAARD

De 20 jaar oude ranken groeien op diverse terroirs : 50% van de druiven komen van "Les Caillottes" de typische ronde, grote witte keien die reeds in het Jura werden gevormd, die voor frisheid, levendigheid en fruitigheid zorgen, 40% van de druiven komen van een krijtachtige kleigrond "Terres Blanches" die de wijn zijn kracht en vettingheid geeft, de overige 10% groeit op een bodem die uit silex bestaat. Het rendement bedraagt 55 hl per hectare.

WIJNBOUWER: DOMAINE BERNARD FLEURIET

Domaine Bernard Fleuriet & Fils is een puur Loire domein maar ligt al wat meer richting de bovenloop van deze rivier. Deze zuidelijkere ligging zorgt voor een meer productieve zon zodat de druiven vrij vlot hun volledige rijpheid bereiken. De Loire loopt hier op zo'n 150 meter boven zeeniveau, maar van zodra je enkele kilometer van de oevers verwijderd bent sta je snel op 300 tot 350 meter hoogte. Zo krijg je toch wat koelere nachten en dit komt de fraîcheur in de wijnen ten goede. Sinds 1991 cultiveert de familie Fleuriet de beste hellingen van de Sancerre die hun oorsprong kennen in het Kimmeridgien. Dit grote domein meet meer dan 200 hectare en is veel meer dan een pure wijnmakerij. Ze proberen grotendeels zelfbedruipend te zijn en dit allemaal op biologische wijze. De van vader op zoon overgeleverde kennis legt vooral de nadruk op het respect voor de bodem en traditionele vinificatietechnieken, wat uiteraard niet wil zeggen dat men hier niet openstaat voor vernieuwing en verbetering. De verschillende bodems van de 35 hectare wijngaarden zijn representatief voor de appellatie en bieden ook een grote diversiteit: 10% bestaat uit vuursteen, 50% uit caillottes en 40% uit terres blanches met witte kalk, waardoor Matthieu bij de assemblage steeds voor een grote puzzel staat. Voor hun witte wijnen worden uitsluitend Sauvignon Blanc druiven gebruikt, en voor hun rode en rosé wijnen Pinot Noir. Hun beste percelen zijn rijk aan fossielen van schaal- en schelpdieren. Dit terroir zorgt voor uitstekende bewaarwijnen.

LOCATIE



LAND
Frankrijk

REGIO
Loire

APPELLATIE
Sancerre



KLIMAAT

Koel-gematigd met mix van continentale en maritieme invloeden

