

Domaine Bernard Fleuriet & Fils Côte de Marloup 2020

MINERAAL | FRUITIG
FLORAAL | COMPLEX



PROFIEL



DOMEIN
Bernard Fleuriet
et Fils



SERVEER T°
8-10°C



WIJNBOUW
Bio



DRUIVEN
Sauvignon Blanc



GLAS
Riedel Sauvignon
Blanc



DRINKVENSTER
2029

STIJL



FRAÎCHEUR



BODY



MINERAAL



COMPLEX



FUNKY



FOOD



FOODPAIRING

Deze Sauvignon Blanc is een perfecte match koude salades, langoustines, gevogelte, warme kreeftgerechten, zeevruchten en visgerechten in saus.



KAAS

Burrata, Chevrotin, Romige kazen zoals Boursin. Droge geitenkaas, Mascarpone, Comté, Feta. Kaasplank.

BESTEL EN
MEER INFO



the **best** grapes
bottled for **you**



WIJNBOUW



VINIFICATIE

De druiven worden met de hand geplukt. 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 1 jaar durende rijping op droesem gebeurt in eivormige betonnen cuves. Hierna volgt nog een 6 maanden durende rijping in vierkante betonnen cuves.



WIJNGAARD

De druiven voor deze cuvée komen van de meest historische percelen van het domein. Het betreft één specifiek terroir "Terres Blanches" dat wordt gedomineerd door een krijtachtige kleigrond die op relatief steile en zuidwaarts gerichte hellingen ligt. De gemiddelde leeftijd van de zeer dikke stokken bedraagt zo'n 50 jaar. Er staan 9,500 ranken per hectare en die geven een rendement van 45 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

