

Les Villaudes – Sauvignon Blanc – AOP Sancerre

Wijnstijl:	wit aromatisch
Druiven:	Sauvignon Blanc
Jaargang:	2023
Wijndomein:	Domaine de la Garenne
Regio:	Centre-Loire
Appellatie:	AOP Sancerre
Alcohol:	13%
Bewaring :	10 tot 15 jaar



Aroma en smaak: Van deze wijn werden slechts 2400 flessen geproduceerd! Bloemige en fruitige aroma's, mooi gestructureerd, goede rondheid, complex: het fruit, de zuren en de delicate houttoets zijn mooi geïntegreerd.



Food pairing: Sint-Jakobsschelpen gebakken in boter en sojasaus, gevogelte in saus, oude geitenkazen,...



Goed om weten: Bodem van klei-kalksteenmergel. De wijnstokken zijn gemiddeld 25 jaar oud. Teeltmethoden: biologische landbouw (gecertificeerd) en biodynamische praktijken, bodembewerking, opbrengstcontrole. De druiven worden manueel geoogst en vervolgens gesorteerd na beoordeling van hun rijpheid. Vinificatie: in afgeknotte kegelvormige eikenhouten vaten. Rijping 'sur lies' gedurende 12 maanden.



WIJNSTROOM
marc verbeek

www.wijnstroom.be

marc@wijnstroom.be

0474 718076

Domaine de la Garenne



Domaine de la Garenne is eerst en vooral een familieverhaal. De eerste wijnstokken werden reeds geplant in 1820.

Toen in 2008 Fabienne Reverdy en haar echtgenoot Benoit Godon de leiding overnamen, was het meteen de bedoeling om op een duurzamer manier te werken, met meer respect voor de natuur, en veel aandacht voor de verschillende terroirs. Vandaag de dag omvat het landgoed 12 hectare in de Sancerre appellatie, verdeeld over 37 percelen, met diverse terroirs:

- Caillottes: krijtachtige bodems, geven levendigheid en zuurtegraad.
- Klei-kiezels: resulteert in mineraliteit en de smaak van vuursteen.
- Terres-Blanches: met een lange, fruitige afdronk.

Het domein is biologisch gecertificeerd, het wieden gebeurt mechanisch, zonder chemische onkruidverdelgers. Biodynamische principes worden toegepast voor een groot aantal bewerkingen (verrijking van de bodem, versterking van de wijnstokken, enz.), met het gebruik van plantaardige kruidenthee of de productie van 100% natuurlijke compost.

Tijdens de vinificatie wordt zo weinig mogelijk ingegrepen, om de aromatische expressie van het terroir van de Sancerre te behouden. In de cuvées vind je geen kunstmatige smaken van synthetische toevoegingen, aromatische gisten of overdreven uitgesproken houtachtige smaken.



www.wijnstroom.be

marc@wijnstroom.be

0474 718076