

Vitt vin

Garenne Sancerre Les Bouffants 2024

Domaine de la Garenne

EKOLOGISK

Pris 289 kr
nr 9306901 - 750 ml

Ursprung Sancerre

Druvor Sauvignon Blanc

Alk. halt 13%

I den historiska lilla byn Verdigny – en av Sancerres äldsta – ligger egendomen Domaine de la Garenne, vars vinrötter sträcker sig tillbaka till 1820, då Jean-Louis Reverdy planterade familjens första vingårdar. Under 1900-talet utvecklades egendomen genom flera generationer, med en modernisering på 1960- och 1970-talen när Dominique och Bernard-Noël Reverdy byggde nya källare och odlingsanläggningar. År 2008 tog Fabienne Reverdy och hennes make Benoît Gordon över ansvaret och odlar idag 12,5 hektar i Sancerre – ett arv de förvaltar med stolthet.
Egendomen fokuserar på genuin, terroirdriven vinmakning med stor respekt för naturen. De är ekologiskt certifierade och arbetar hållbart med biodynamiskt inspirerade metoder som bevarar jordens hälsa och framhäver nyanserna i de olika jordmånerna – caillottes (kritig kalksten), terres blanches (lera-kalksten) och flintrika lägen. Här går passion och hantverk hand i hand och med Fabienne och Benoît vid rodret skapas viner som uttrycker platsens unika karaktär med minimal påverkan: naturlig jäst, låg svavelhalt och varsam vinifiering.

Skörd/vinifikation Druvorna kommer från en enskild vingård, ca 1,5 hektar med 100% Caillottes (kalksten). Druvorna handskördas från 40-åriga vinrankor. Låga skördeuttag. Vildjäst i ståltangar och lagrat 9 månader på sin jästfällning i temperaturkontrollerade ståltankar.

Smakbeskrivning Aromatisk doft av citrus, fläderblom, nässlor, vit persika, päron och inslag av tropisk frukt. Jordmånen av kalksten ger spänst och hög syra till vinet samt florala och örtiga toner samt en lätt saltighet i avslutet. Fokuserad i smaken med tydlig mineralitet, hög syra och fin struktur. Långt, precist avslut som lyfter druvans typicitet. Intensivt och elegant.

Passar till asiatisk mat, fisk och skaldjur, gärna mat med lite hetta.

Om producenten

I den historiska vinodlingsbyn Verdigny – en av Sancerres äldsta – finner vi Domaine de la Garenne, vars vinrötter sträcker sig tillbaka till 1820, då Jean-Louis Reverdy planterade familjens första vingårdar. Under 1900-talet utvecklades egendomen genom flera generationer, med en modernisering på 1960- och 1970-talen när Dominique och Bernard-Noël Reverdy byggde nya källare och odlingsanläggningar. År 2008 tog Fabienne Reverdy och hennes make Benoît Gordon över ansvaret och odlar idag 12,5 hektar i Sancerre – ett arv de förvaltar med stolthet.

Egendomen fokuserar på genuin, terroirdriven vinmakning med rötterna i respekt för naturen. De är ekologiskt certifierade och arbetar hållbart med biodynamiskt inspirerade metoder som bevarar jordens hälsa och framhäver nyanserna i de olika jordmånerna – caillottes (kritig kalksten), terres blanches (lera-kalksten) och flintrika lägen.

Med Fabienne och Benoît vid rodret – där passion och hantverksskicklighet går hand i hand – skapas viner som uttrycker platsens unika karaktär med minimal påverkan: naturlig jäst, låg svavelhalt, inga tillsatta aromer eller färgämnen och varsam vinifiering som bevarar renhet och precision i smaken.