



Vitt vin

Garenne Alliance Sancerre EKO 2024

Domaine de la Garenne



Pris 0 kr
nr 7297601 - 750 ml

Ursprung Sancerre

Druvor Sauvignon Blanc 100%

Alk. halt 13%

Skörd/vinifikation

Smakbeskrivning En energigivande sprittande doft av vårgrönka och drömsk försommar blomster. Fläder och kaprifoler flörtar med vita vinbär, passionsfrukter, lime, citroner och en luftig sval behaglig grön ton. Smaken är en uppvisning i balans mellan fruktighet, mineralitet och friskhet. Koncentrerat och med ett skönt driv levereras smaker som ger en hög igenkänningsfaktor, tveklöst Sancerre! Den är allt man önskar och lite till!

Passar till Servera den till en chèvre chaud, tomatpaj, kall zucchinisoppa med basilika. Grillad fisk med skarp majo/kapris och senapskräm. Grillad kyckling eller fläskspätt med en fårostsallad. Smörgåstårter. Vegetariska indiska rätter eller elegant asiatisk mat med moderat hetta. Arbetade fisk och skaldjursrätter, gärna med ärtskott eller gröna ärtor som garnityr. Grillade skaldjur med limeaioli. Vinet är gott i ensamt majestät.

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.