Wijnfiche

# Vignobles Berthier | Sancerre | BIO
# Frankrijk (LOIRE) — 2023

**Domein**

**Vignobles Berthier**

De familie Berthier is het schoolvoorbeeld van een familiaal wijnbouwbedrijf. Al gedurende 5 jaar wordt de métier van vader op zoon doorgegeven. Clément en Florian namen in 2012 het bedrijf over. Beide heren zijn doordrongen van de passie voor wijnbouw en dragen de familietradities hoog in het vaandel.
Voor vele jaren werd zorg voor de natuur hoog in het vaandel gedragen. Dit werd vanaf de 2022 vintage beloond met het biologisch certificaat.

**Vinificatie**

Zodra ze in het wijnhuis aankomen, worden de geoogste druiven subtiel geperst en bezinkt het verkregen sap ongeveer 36 uur. De alcoholische gisting begint van nature aan een gecontroleerde temperatuur tussen 15 en18° C. De wijn rijpt vervolgens enkele maanden op zijn lies tot het bottelen in het voorjaar wordt uitgevoerd.

**Smaak**

Lichte kleur met groene tinten. De rijpe druiven zorgen voor een intens en origineel aroma: impressies van muskaat, appelsien, pompelmoes en vuursteen. Soepele wijn met frisse citruszuren en een vleugje sinaasappelconfituur. Na wat evolutie komen er meer exotische fruitsoorten als lychee tevoorschijn en komt de mineraliteit naar boven.

**Gerechten**

Schelpdieren | Scampi's | Kaas - geitenkaas, Crottin de Chavignol | Sushi | Aperitief

**Algemene info**

Type: Witte wijn
Druivenrassen: Sauvignon blanc (1%)
Teeltwijze: Traditioneel
Te bewaren (jaren): +2-3
Serveertemperatuur: 8 °C
Smaakprofiel: Mineralig strak

