Wijnfiche

Domaine Roland Tissier Tradition | Sancerre
Frankrijk (LOIRE) — 2024

Domein

Dom. Roland Tissier

Het domein van Roland Tissier is gelegen in het Cher-departement. Al sedert drie generaties verbouwd de familie Tissier wijn. De wijngaarden hebben een oppervlakte van 11 hectare en bestaan voor 80% uit Sauvignon en 20% uit Pinot Noir. Momenteel beheren Rodolphe en Florent het wijndomein.

Vinificatie

De druiven zijn afkomstig van de emblematische druivensoort van de streek: Sauvignon Blanc. De wijnstokken, met een gemiddelde leeftijd van 30 jaar, zijn aangeplant op terroirs van klei-kalksteen, kalkrijke bodems en vuursteen (silex). De oogst gebeurt machinaal. Na een zeer trage pneumatische persing ondergaat het sap een statische koudbezinking van 24 uur. Vervolgens wordt het overgeheveld naar roestvrijstalen tanks voor de alcoholische gisting, die plaatsvindt bij gecontroleerde lage temperatuur (ongeveer 15°C) gedurende 15 tot 20 dagen. Tijdens de rijping op fijne gistresten worden bâtonnages (het opschudden van de lie) uitgevoerd, niet systematisch, maar afhankelijk van het oogstjaar, wat bijdraagt aan de volheid en rondheid van de wijn. Daarna wordt de wijn geklaard, en na een periode van bezinking volgt het overhevelen, een filtratie, en vervolgens de botteling.

Smaak

Deze wijn heeft een citroengele kleur. In de neus vinden we aroma's terug van agrum, witte bloemen en ook wat mineraliteit. De intensiteit is hoog, zoals je van expressieve Sancerre mag verwachten. Ook in de mond heel fris en aromatisch. Dit is een zeer finessevolle wijn met een frisse, vrij lange finale.

Gerechten

Mosselen | Scampi's | Sashimi | Sushi | Zalm - gerookt | Aperitief

Algemene info

Type: Witte wijn
Druivenrassen: Sauvignon blanc
Teeltwijze: Traditioneel
Te bewaren (jaren): +2-3
Serveertemperatuur: 8 - 10 °C
Smaakprofiel: Aromatisch fris

