



Vectura nr: 163408

EPD nr: 6016315

Størrelse: 750 ml

Emballasje: Glassflaske

Antall per kasse: 6

Pouilly-Fumé Silex

Frankrike, Loire

Klassifikasjon: AOP

Type: Hvitvin, Tørr

Produsent: Domaine Eric Louis



Om produsenten:

Domaine Eric Louis er i ferd med å bli økologisk

Domaine Eric Louis ligger i hjertet Sancerre i østre Loiredalen. Her arbeider man med moderne hjelpemidler, men holder seg veldig nære de nyere metodene for å kunne tilby viner av høy kvalitet. Navnet Robert Cantin er en hyllest til en poet fra Sancerre som fortalte historier som ingen andre kunne.

Om produktet: The harvest starts as soon as the grapes have reached their optimum level of maturity. The grapes are brought to the cellar where they are gently pressed to ensure an excellent extraction of the juice and its aromas. Then, the wine ferments in thermoregulated stainless steel tanks for 4 to 8 weeks. This transformation is carried out at a controlled temperature of between 16°C and 21°C. Until springtime, the wine is aging on fine lees in stainless steel tanks under nitrogen protection. Over this period, our Pouilly develops its unparalleled finesse. Through continued tastings, we determine the right moment to bottle after the clarification and stabilization operations. The bottling occurs under nitrogen to reduce the presence of sulphites in wine.

Farge: Lys gyllen farge

Duft: Fruktig aroma med mineralske toner

Smak: En ren og mineralsk vin med en lang finish.

Druer / Råstoff: 100% Sauvignon Blanc

Alkohol: 12,5 %

Passer til: 🍷 🍴 🐟