



SANCERRE BLANC A.C.

Domaine de la Tonnellerie – Bué

Der Boden lässt sich in drei Zonen aufteilen. Im Westen (nahe Menetou-Salon) liegen die Terres Blanches, die sogenannten weißen Böden, die aus einem Gemisch aus Ton und Kalksteinboden bestehen. Der Boden ähnelt dem des Chablis; hier entstehen recht kraftvolle Weine. Im mittleren Teil des Gebiets befindet sich stark kies- und kalkhaltiger Boden, der feine Weine hervorbringt. Im Osten, in der Nähe von Sancerre, ist der Boden reich an Feuerstein. Die Weine sind sehr duftig und langlebig.

Feinwürzig-klare Aromatik mit feiner Cassisnote und feinfruchtigem Abgang rührt von dem Top-Terroir um Bué mit seinen „Terres Blanches“ (reiner Kalk) und „Les Cailottes“ (Kalklehm Böden)



Abfüller	Domaine de la Tonnellerie - 4, Allée du Chatillier, F-18300 Bué
Allergene	Sulfite
Typ:	Weißwein
Sorte:	Sauvignon Blanc
Inhalt/Alkohol	Flasche (0.75l) / 12,5% Vol
Jahrgang:	2018
Genußreife:	bis 2021
Speiseempfehlung:	Fischgerichte, Kalb, Schwein, Gemüse

Über den Winzer:

Die Domäne erstreckt sich über 13 Hektar im Ort Bué, das in den höher gelegenen qualitativ hochwertigen Lagen liegt, da hier die Kalklehm Böden belegt mit Kieselsteinen vorherrschen. Die Familie Thirot betreibt nun Weinbau in der 5. Generation, seit Hubert Thirot die Nachfolge seines Vaters Gerard angetreten hat und produziert authentische, feinste Sauvignon Blancs mit Eleganz und klaren Fruchtaromen.

Der Ort „Sancerre“ gibt einem der berühmtesten Weißweine der Loire-Region seinen Namen. Die insgesamt 2570 ha Rebfläche liegen westlich der Loire. Die Weinberge liegen inmitten einer Hügellandschaft auf einer Höhe von 200 bis 300 m ü. NN.

Das Klima ist kontinental geprägt. Die Winter sind kalt, und die Weinberge sind im Frühjahr stark frostgefährdet. Einzig die Nähe der Loire und der angrenzende Wald sowie der Anbau in Steillagen an günstig gelegenen Stellen ermöglichen durch ihren mildernden Einfluss hier den Weinbau.