



Domaine Paul Prieur Sancerre Blanc Monts Damnés

Loire, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Gematigd klimaat. De bodem bestaat uit kalksteen, silex, mergel en klei.

VINIFICATIE: De druiven worden met de hand geoogst en vervolgens vergist op roestvrijstaal. De wijn rijpt vervolgens 15 maanden, grotendeels in RVS en wordt regelmatig overgestoken om hem van zijn gistdepôt te scheiden.

DRUIVEN: sauvignon blanc

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,50%

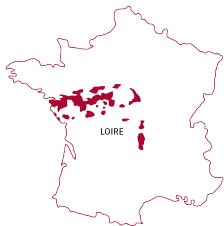
GEUR & SMAAK: Gastronomische wijn. Complex en mineralig met tonen van groene kruiden, citrus en vuursteen. De afdronk is eindeloos!

SERVEERSUGGESTIE: Heerlijk bij gegrilde gamba's met koriander en roze grapefruit, oesters met een salsa van komkommer en citrusfruit, of bij gestoomde kreeft met kruidenboter en een vleugje pastis.

WEETJE: De wijngaarden zijn gesitueerd op de oostelijke flanken van de heuvel Monts Damnés. Hierdoor krijgen de druiven minder zon en blijven frisheid en zuren, die nodig zijn voor het bewaarpotentieel van de wijn, behouden.



PAUL PRIEUR & FILS
SANCERRE



Domaine Paul Prieur is gevestigd in het plaatsje Verdigny in het departement Cher (Centre-Val de Loire). Het is een familiebedrijf waar Luc en Philippe Prieur, de elfde generatie, het wijndomein leiden. In Verdigny en rond het dorp Sancerre bezit de familie ruim negentien hectare wijngaarden. Twee derde is beplant met sauvignon blanc voor de witte Sancerre-wijnen. Het overige deel wordt ingenomen door pinot noir voor rosé en een aantal rode Sancerre-wijnen. Prieur bezit wijngaarden in de beste delen van Sancerre: Monts Damnés, Bouffants, Coud Brault, Les Perriers, Piechaud en Pichon. Van de druiven afkomstig van deze percelen worden de topcuvées gemaakt.