



Domaine Thibault Sancerre

Loire, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: De druiven voor deze wijn zijn afkomstig van 15 hectare wijngaard waarvan de bodem bestaat uit silex en witte kalksteen.

VINIFICATIE: Na de oogst worden de druiven lang vergist (30-60 dagen) waarna ze twee maanden op de lie rijpen.

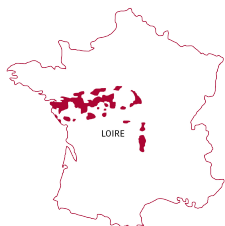
DRUIVEN: sauvignon blanc

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,50%

GEUR & SMAAK: Lichtgele wijn met lichtgroene tinten. Rode grapefruit, witte bloemen en stenige aroma's. Wijn met een lange afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Deze Sancerre past perfect bij zeevruchten, vis of geitenkaas. Serveer op 8-10°C.

WEETJE: In Sancerre wordt al sinds de oudheid wijn verbouwd. De eerste vermelding van Sancerre werd in 582 gedaan door Gregorius van Tours in zijn boek *Historiae Francorum*.



De familie Dezat is één van de oudste wijnbouwfamilies van de Sancerre-streek die al sinds 1550 wijn verbouwen. Heden ten dage wordt Domaine Thibault geleid door Firmin Dezat. Firmin Dezat volgt zijn vader André Dezat op, een leidende figuur in de ontwikkeling en promotie van Sancerre-wijnen sinds 1948. In de loop der jaren kocht André er telkens lapjes land bij en groeide het familiebedrijf uit tot een wijndomein met drieëntwintig hectare in Pouilly Fumé, Sancerre en Menetou-Salon. Van die drieëntwintig hectare liggen er acht in Pouilly-Fumé. De wijngaarden zijn naast sauvignon blanc ook beplant met fumé blanc. De bodem van Pouilly-Fumé, bestaand uit kimmeridge mergel, harde kalksteen en vuursteen, zorgt voor die unieke, kenmerkende mineraliteit in de wijnen. Ieder jaar weer weet Domaine Thibault opnieuw de aandacht te trekken van liefhebbers van de betere Pouilly-Fumé.