



Domaine du Clos Saint Martin Sancerre Lieu-dit 'Saint-Martin'

Loire, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Het klimaat is gematigd. Het 'terroir de caillottes' bestaat uit kalksteen daterend uit het Juratijdperk. De steile hellingen van 40-45% die zijn gericht op het oosten zorgen voor een vroege rijping van de druiven.

VINIFICATIE: De druiven worden met de hand geoogst en zacht geperst en natuurlijk vergist met geselecteerde inheemse gisten. Vervolgens rijpt de wijn gedurende 18 maanden 'sur lie' in RVS-tanks.

DRUIVEN: sauvignon blanc

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,00%

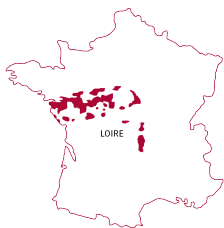
GEUR & SMAAK: Breed en genereus gehemelte met aroma's van honing en geel fruit en een opmerkelijke frisheid en levendige spanning.

SERVEERSUGGESTIE: Serveer deze wijn als aperitief of aan tafel bij verfijnde visgerechten of schaal- en schelpdieren.

WEETJE: Tot de druifluis rond 1870 hele wijngaarden verwoestte was Sancerre een streek voor pinot noir. De sauvignon blanc die hier daarna werd aangeplant was van zo'n goede kwaliteit, dat de streek er wereldberoemd mee werd en nog steeds is.



Domaine du
Clos Saint Martin



De Cléments maken al eeuwen wijn in de Loire, blijkt uit een bron uit 1560. Het is nu aan de 16e generatie om het familie-erfgoed te behouden. Laat dat maar over aan Anne en Pierre-Alexandre. In 2020 namen broer en zus de historische Sancerre-wijngaarden van Domaine du Clos Saint Martin over. De eerste sporen van de clos dateren uit 1650, maar het was de laatste jaren enigszins verwaarloosd. Anne en Pierre-Alexandre besloten te rooien en herplanten om de wijngaard zijn oorspronkelijk schittering terug te geven. Het draait hier allemaal om de caillottes, kleine, platte stenen die al miljoenen jaren de bodem bedekken en zorgen voor een natuurlijke afwatering en, dankzij de warmteopslag van de stenen, optimale rijping van de druiven. Die worden met de hand geoogst, zacht geperst en natuurlijk vergist met geselecteerde inheemse gisten. Vervolgens rijpt de wijn 'sur lie' in RVS-tanks. Alles om de minerale essentie van het unieke terroir in de fles te krijgen.