



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

Tlf: +47 23 20 32 00
moestue@moestue.com
www.moestue.com

Romain Reverdy Sancerre Blanc 2025

Hvitvin | Loire, Frankrike | VP-nr.: 3005001 | SAP-nr.: 9021403 | EPD-nr.: 9021403 | Pris: 295,00 inkl. mva

FAKTA

Land	Frankrike	Druetype	100 % sauvignon blanc
Distrikt	Loire	Alkohol	12,5 %
Underdistrikt	Sancerre	Sukker	2 g/l
Passer til	Skalldyr, Fisk, Lyst kjøtt	Syre	5.2 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME



Jordsmonn

Blend av druer fra flere parseller med ulike terroirer i Sancerre.

Bruksområde

Passer godt til terriner av grønnsaker, kjøtt og charcuterie. Spesielt velegnet til fiske- og skalldyrretter med mye urter, samt til hvit geitost.

Karakteristikk

Aromatisk og tørr vin med aromaer av sitrus, stikkelsbær og avdempet solbærpreg. Bløt og fruktig i anslaget med fin fylde, flott syrenivå og en fast god avslutning. En delikat og raffinert sancerre.

Vinifikasjon

Druene presses i moderne pneumatiske presser, og mosten klares før den gjæres på lav temperatur i rustfrie ståltanker. Det gjøres kun én omstikking før flasketapping, hvor de groveste sedimentene skilles ut før vinen modnes videre på det finere bunnfallet. Vinen kaldstabiliseres og filtreres.