



Sancerre «Tradition», AOC, Loire 2023

Domaine Roc de l'Abbaye - Florian Mollet

Kategorie:	Weissweine
Artikelnummer:	1026223
Grösse:	75cl
Land:	FRANKREICH
Region:	Loire
Alkohol:	13%
Rebsorte:	Sauvignon blanc
Lagerfähigkeit:	bis 2029
Allergen Hinweis:	Enthält Sulfite

Der Produzent

Die Domaine Roc de l'Abbaye liegt im historischen Städtchen Saint-Satur, im Herzen der Appellation Sancerre. Mönche der Abtei von Saint-Satur erschlossen 1034 die Weinberge und bewirtschafteten schon damals den "Clos du Roc". Die Domaine Roc de l'Abbaye, von Familie Mollet geführt, ist eine der wenigen Domänen in Sancerre, deren Parzellen ausnahmslos auf Feuersteinböden (Silex) wachsen. Lediglich 15% der gesamten Weinberge von Sancerre sind vom Silex geprägt. Seit 2000 führt Florian Mollet die Domaine, nach Studienjahren in anderen Regionen Frankreichs, in Australien und Südafrika hat er den elterlichen Betrieb übernommen und ihm zu seiner Identität verholfen. Florian hat die Rebfläche auf 17 Hektaren erweitert, den Weinstil der Domaine Roc de l'Abbaye mit seiner typischen Frische und ziselierter Mineralität präzisiert und den Keller modernisiert: In vielen kleinen Edelstahl tanks wird jede Parzelle separat angebaut, so wird das typische und Beste aus den unterschiedlichen Lagen herausgeholt.

Der Wein

Die Sancerre-Lagen der Domaine sind 11.5 Hektar gross und auf 12 verschiedene Parzellen verteilt. Die Sauvignon-Blanc Trauben für den weissen Sancerre wachsen ausschliesslich auf Silex-Böden und stammen aus Parzellen in Saint-Satur, Bannay, Ménétréol, Sancerre und Thauvenay. Der Ausbau erfolgt nach Parzelle getrennt in Edelstahltanks.

Der Charakter

Eine Referenz für Sancerre: Frische Aromatik nach Zitrusfrüchten und reifen exotischen Früchten, dazu die unverkennbare Feuersteinnote. Wunderbar frisch im Gaumen mit tragender Säure, mineralischem Charakter und legendärer Eleganz.

