

Florian Mollet Sancerre Blanc

Alkuperä:	Ranska, Loire, AC Sancerre
Rypälelaji:	Sauvignon Blanc 100 %
Kypsyty:	Terästankkikypsyty
Suljentatyyppi:	Luonnonkorkki

TUOTTAJA

Florian Mollet on viinintekijä kymmenennessä sukupolvessa Domaine Mollet-Maudry -nimisellä tilalla. Tila on yksi alueen vanhimmista viininviljelijöistä Pouilly-sur-Loiren alueella, ja kuuluisa Clos du Roc -viinitarha Sancerressa on kuulunut perheelle yli 50 vuoden ajan. Viinitarhassa on erityisen paljon vanhasta merenpohjasta peräisin olevia fossiileja, joka on tyypillistä Sancerren Silex -maaperälle. Florian Mollet on tehnyt vanhasta Saint-Saturin luostarista (abbaye) upean, modernin viinivalmistamon, jossa valmistetaan luonteikkaita terroir -viinejä vanhoja perinteitä kunnioittaen.

LUONNEHDINTA VIINISTÄ

Viini on ulkonäöltään hennon kullankeltainen. Tuoksu muodostuu sitrushedelmistä, greipistä sekä kivisistä ja mineraalisista elementeistä. Suutuntuma on keskitäyteläinen ja tyylikkään hedelmäinen. Hapot ovat tuntuvat, mutta tasapainossa hedelmäisyyden kanssa ja oman leimansa elegantiin kokonaisuuteen tuo tyylikäs mineraalisuus.

RUOKASUOSITUKSET

Viini on kuin tehty ruoan kanssa yhdistettäväksi! Sen kanssa maistuvat merenelävät ravuista ja ostereista simpukoihin sekä eri tyyppisiin kaloihin. Runsaan hapokkuuden ansiosta viinin kanssa maistuvat myös rasvaisemmat kalat sekä savustetut herkut. Muita takuuvarmoja yhdistelmiä ovat parsat ja vuohenjuusto. Hapokkaan rakenteensa ansiosta viini kestää hyvin myös kermaisia kastikkeita.

