

Roc de L'Abbaye Sancerre Silex

Alkuperä:	Ranska, Sancerre
Rypäelaji:	Sauvignon Blanc 100 %
Kypsyty:	Terästankkikypsyty
Suljentyyppi:	Luonnonkorppi

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. Aromikenttä muodostuu Sancerren Silexille tyypillisistä greipistä, sitruksista, valkoisesta persikasta, kiven elementeistä ja elegantista mineraalisuudesta. Suutuntuma on melko täyteläinen, hyvin ryhdikäs ja muodostuu tuoksun kaltaisista aromeista. Happorakenne on tuntuva, mutta tasapainossa hedelmäisyyden kanssa. Kokonaisuuden kruunaa upea mineraalisuus, joka elää pitkään tyylikkäässä jälkimaussa.

RUOKASUOSITUKSET

Klassikkoviinillä on useita klassikkoyhdistelmiä. Ravut, osterit, simpukat ovat takuuvarma yhdistelmä Sancerren kanssa. Niin ikään loistava yhdistelmä on myös crottin de chavignol - tyyppinen pehmeä vuohenjuusto. Myös parsat on klassikkoyhdistelmä Sancerren viinien kanssa. Hapokkaan rakenteensa ansiosta viini kestää hyvin myös tomaattipohjaisia kastikkeita eikä se jää kakkoseksi savustetulle kalallekaan, kunhan mukaan otetaan sitruunasilta. Merirapujen kanssa viini saa aivan oman ulottuvuuden, kotimaan kaloista myös hauki on omiaan tämän Sancerren kanssa.

