



Sancerre »Le Vallon«

Fouassier

»Le Vallon«. Sauvignon Blanc von tiefgründigen Lehmböden, durchsetzt von Myriaden großer Kalksteine. Ein schwer zu bearbeiteter Boden, der »Buzançais« genannt wird und seine Weine nachhaltig prägt. Sie sind in der Jugend verschlossen und brauchen mehr Zeit für ihre Entwicklung als die Weine der anderen Terroirs von Paul und Benoit Fouassier. Typisch für den hohen Kalkanteil die Wirkung des Weines praktisch nur auf der Zunge. Der Wein ist nur auf der Zunge zu fühlen und zu erleben, im Mundraum spielt er kaum eine Rolle. Genau daran erkennt man stets den Kalk im Wein, so auch hier.

Ein vornehmer Sancerre, verhalten in Intensität und Aroma. Erinnt im Duft an reife Birnen ebenso, wie an reife Mango, der rauchige Hauch warmer Steine setzt das Tüpfelchen auf das i und prägt den Wein unverkennbar als Sancerre. Ein souveräner Weißwein, geprägt von der Rebsorte, die sich hier aber der Herkunft unterwirft.

»Le Vallon« ist rund und fleischig, reif und fast ein wenig fett am Gaumen, durchdrungen von einer assoziativen Frische, die an frisch gebügelte weiße Wäsche erinnert. Sauvignon Blanc, wie er nur aus Sancerre kommen kann. Ein anspruchsvoll komplexes Exemplar, dessen entspannte Harmonie am Gaumen in frischer, lebendig herber Länge ausklingt, die einen Hauch phenolisch rauchiger Adstringenz aufweist. Der unverkennbare Einfluß des Kalks im Boden..

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2026+

Restzucker: 0,6 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Edelstahl | Holz

Boden: Kalkmergel

Besonderes: zertifiziert AB® & Biodyvin® | Minimale Schwefelung

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Bentonit-Schönung

pH-Wert: 3,18

0,75l

FLW22011



www.weinhalle.de