



Sancerre blanc "Les Romains"

AOC

, 750 ml

France,

9910400103



Alkoholgehalt: 0,0 %



Food recommendations

from Christoph Raffelt

- Gegrillter Grüner Spargel mit Bozener Sauce (vegetarisch)
- Geschmorter Fenchel mit Ziegenjoghurt, Apfel und Minze (vegetarisch)
- Venusmuscheln mit Petersilie und Queller (Meeresfrüchte)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 08.04.2025

Die Lage Les Romains ist die klassischste Lage der Domaine Vacheron, die mit Sauvignon Blanc und mit Spätburgunder bestockt ist. Sie liegt an der östlichen Flanke von Sancerre und ist von Silex bestimmt. Der Wein wird in einer Mischung aus Stockinger-Fudern und Barriques für zehn Monate vergoren und ausgebaut.

Farbe

mittleres Strohgelb mit leicht grünem Einschlag

Nase

Bei diesem Einzellagen-Sancerre duftet es dezent nach Gras und Heu, nach grünem Steinobst, Stachelbeeren samt Strünken, nach grünen Holunderbeere. Dazu kommen ein wenig Buchsbaum, Apfel und Limettenabrieb. Der Wein wirkt frisch und noch etwas scheu.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der Les Romains schwebend leicht mit einer lebendigen Säure und Mineralität, einer leichten Seidigkeit, viel saftig grüner Frucht, Noten von Gartenkräutern und zerstoßenem Gestein. Der Sauvignon Blanc besitzt eine angenehm feine Cremigkeit und wird zum Finale hin griffig und leicht rauchig.