

 **Vacheron**

# *Sancerre blanc "Chambrates"*

## AOC

 , 750 ml

 France,

 9910400098



**Alkoholgehalt:** 0,0 %

**Residual sugar:** 0 g/l

**Acidity content:** 0 g/l



## Food recommendations

from Christoph Raffelt

**Lauch-Shakchuka mit Ziegenjoghurt-Labneh,**

**Za'atar und Salzzitronen**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Roh mariniertes Spargelsalat mit Morcheln**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Krustentier-Kebab**

(Meeresfrüchte)

# Tasting review

by Christoph Raffelt on 06.06.2023

## Informationen zum Wein

Die Lage Chambrates liegt ganz in der Nähe von Le Paradis; es handelt sich um ein erodiertes Plateau mit einer leichten Südausrichtung. Die Böden sind flach, organisch, lehmhaltig im Oberboden und reich an Caillottes, dem Oxford-Kalkstein aus der Jurazeit. Der Wein wird in einer Mischung aus Stockinger-Fudern und Barriques für zehn Monate vergoren und ausgebaut.

## Farbe

helles Strohgelb

## Nase

Der *2021er Sancerre Chambrates* fügt sich recht nahtlos in das Gesamtbild der *2021er Vacherons* ein, die alle recht viel grüne Frucht von Äpfeln, Stachelbeeren, Cassis, Fenchelgrün und Limetten verbinden. Typisch ist bei dieser Lage, dass sich ein gelbfruchtiger Aspekt von Kumquats und Aprikosen darunter mischt. Angereichert wird dies von Kräutern und Gestein, Blüten und etwas Hafer.

## Gaumen

Am Gaumen wirkt der *Chambrates* dann zunächst etwas runder als *Le Paradis* und *Les Romains* und auch seidiger. Dann wird die Säurespannung aber immer höher und höher, und die Mineralität schlägt elektrisierend durch die grüne Frucht. Ähnlich wie beim *Le Paradis* findet sich etwas Extraktsüße und Bitterkeit, die an Bitter Lemon erinnert, nur nicht ganz so deutlich. Der *Chambrates* vibriert nur so vor Spannung, wirkt sehnig wie ein Langstreckenläufer und aromatisch grün wie *Sancerre* in klassischen früheren Jahren. Insgesamt zeigt er sich wie die Quintessenz aus *Le Paradis* und *Les Romains*.