



SAUTER

WIJNEN



Domaine la Chapinière Sauvignon Blanc 2023 Touraine AOC

Kleur

Bleke kleur met een voorzichtige groengrijze schakering.

Neus

Sauvignon Blanc in optima forma: kruisbes, (gelei van) groene appel, gekonfijte citroenschil, limoensap, vers gemaaid gras en ga zo maar door. Alle kwintessens van de druif zijn vertegenwoordigd. De voor la Chapinière zo herkenbare rijpheid van het oogstmateriaal is ook deze jaargang waar te nemen. Ook de vuursteenbodem spreekt.

Smaak

Verkwikkende aanzet en een heerlijk opwekkend effect zodra de wijn de smaakpapillen beroert. Meer fraîcheur en wat minder rondheid dit jaar; de geoefende proever zal wellicht opmerken dat de wijn over een iets hogere zuurgraad beschikt dan voorheen. Door de oogst iets te vervroegen, probeert men te voorkomen dat het suikergehalte wat al te hoog oploopt. Goed gelukt! En bijkomend voordeel: het alcoholpercentage is fors gedaald (van 14,5% naar 12,5%) ten opzichte van jaargang 2019.

Bodem

De wijngaarden hebben een zuid oostelijke oriëntatie en liggen zo'n 200 meter boven zeeniveau. Een stevige kleibodem van vuursteen. De stokken zijn gemiddeld 32 jaar oud.

Vinificatie

Nachtelijke, mechanische oogst. Handmatige voorselectie in de wijngaarden door middel van het verwijderen van de ongewenste trossen. Laatste selectie op de mat voor de kelders. Het inweekproces op de vaste deeltjes duurt 10 tot 15 dagen. Daarna worden de vaste deeltjes verwijderd voordat de gisting op gang komt. Een langdurige alcoholische gisting met temperatuurcontrole (16 graden C). Geen appelmelkzurengisting. Lagering op de kleine vaste deeltjes gedurende 6 maanden.

Culinair

Een heel klassieke combinatie is die met hét geitenkaasje (Crottin Chavignol) uit de Loire. De liefhebber wikkelt er een reepje spek om en bakt ze kort in een hete pan. Het rinse karakter van de wijn sluit ook naadloos aan bij witte en groene asperges. Visliefhebber? Oesters en tartaar van wilde zalm of tonijn.

Druif/Druiven

100% Sauvignon Blanc.

Bruikbaar

2024

Houdbaar

2027

Alcohol percentage

12,5%

Inhoud

0,75