Martel.
Wein geniessen.

Sancerre 2025

AC
Roc de l'Abbaye, Florian Mollet

Sauvignon Blanc

2025

Loire

Sancerre

Apéro, Fischspeisen aller Art, Frischer Ziegenkäse, Spargeln

trinkbereit, jung zu konsumieren, kleines Reifepotential (bis etwa 4 Jahre nach Ernte)

konventionell

13.00 % Vol.

leichter Wein

Roc de l'Abbaye, Florian Mollet

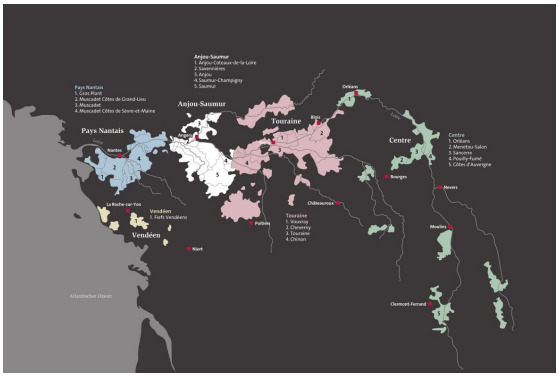
Zum Wein

NEU Mitten im Weinbaugebiet Sancerre liegt die Domaine Roc de L'Abbaye in Saint-Satur. Das historische Winzerdorf ist berühmt für seine alte Abtei und die Silexböden an den Hängen entlang der Loire. Silex (Feuerstein) sorgt für reine Weine mit viel Mineralität. Florian Mollets Weine sind typisch für die Loire, immer trocken und frisch. Glasklar. Dank seiner unprätentiösen und leichten Art ist dieser Basis-Weisswein aus verschiedenen Lagen ein Allrounder. Er macht immer Spass und bietet viel Qualität fürs Geld.

© Martel AG St.Gallen

Frankreich / Loire / Sancerre

Winzerportrait Domaine Roc de l'Abbaye



Florian Mollet, Weingutsleiter

Weingut

1450

50 ha

Besitz: Joost de Willebois
Gutsleitung: Florian Mollet
Weinbereitung: Florian Mollet

Weiss: Sauvignon Blanc
Rot: Pinot Noir

Silex

Nur bei Martel erhältlich

Anbau

naturnah

Keller

Vegan

© Martel AG St.Gallen

Aus diesem Grund

Einordnung

Mitten im Sancerre-Weingebiet liegt die Domaine Roc de l'Abbaye in Saint-Satur. Das historische Winzerdorf ist berühmt für seine alte Abtei und für seine Silex-Böden an den Hängen entlang der Loire. Silex (Feuerstein) sorgt für pure Weine mit viel Mineralität. Florian Mollet holte sich bei seinen Wanderjahren bei Weingütern in Übersee viel Input und Erfahrung im Umfang mit Sauvignon Blanc und Pinot Noir, den Hauptrebsorten seiner Domaine. Er leitet das Familienweingut seit dem Jahr 2000. Mollet erweiterte die Rebfläche und baute eine neue Kellerei. Um den besonderen Charakter der einzelnen Lagen zu zeigen, werden die einzelnen Parzellen in kleinen Edelstahltank separat ausgebaut.

«Mineralische Lagen-Weine von besten Feuerstein-Böden.»

— Martel über Roc de l'Abbaye, Florian Mollet

© Martel AG St.Gallen

Impressionen

© Martel AG St.Gallen