Martel.
Wein geniessen.

Sancerre AC 2025

bio
Domaine Vacheron

Sauvignon Blanc

2025

Loire

Sancerre

Apéro, Fischspeisen aller Art, Frischer Ziegenkäse, Spargeln

mittleres Reifepotential (bis etwa 10 Jahre nach Ernte); kann an Komplexität und Feinheit gewinnen

biologisch

14.00 % Vol.

mittelschwerer Wein

Domaine Vacheron

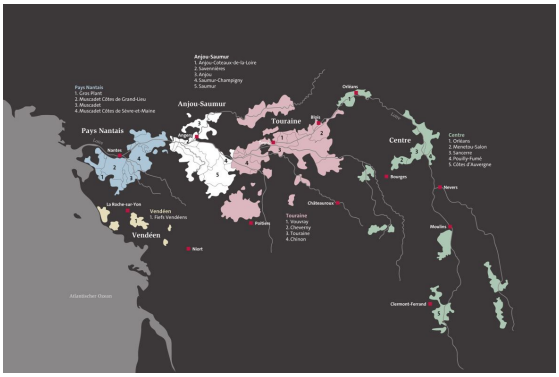
Zum Wein

Die Trauben für den Sancerre der renommierten Domaine wachsen auf Kalk- und Silexböden. Das sorgt im Geschmack für Anklänge an Feuerstein Wunderbar fruchtig, viel Frische und Sauvignon Blanc-Genuss pur. Grossartig.

© Martel AG St.Gallen

Frankreich / Loire / Sancerre

Winzerportrait Domaine Vacheron



Weingut

	50 ha
	Besitz: Jean Dominique und Jean-Laurent Vacheron Gutsleitung: Jean Dominique und Jean-Laurent Vacheron
	Weiss: Sauvignon Blanc Rot: Pinot Noir
	Kalk, Ton, jurassischer Kalk Oxfordium, Silex Tertiär Eozän, Kreidemergel "Cenomanien", jurassischer Mergel Kimmeridgium

Anbau

	biodynamisch zertifiziert

© Martel AG St.Gallen

Aus diesem Grund

Einordnung

Wir freuen uns, die wunderbaren Loire-Weine der Domaine Vacheron wieder im Sortiment zu führen. Da die Domaine nur sehr begrenzte Mengen liefern konnte, mussten wir einige Jahre auf diese Sauvignon Blancs in unserem Programm verzichten. In der Zwischenzeit haben die Väter Denis und Jean-Louis Vacheron ihr Weingut auf 40 Hektar erweitert. Davon profitiert die nächste Generation, die Cousins Jean-Laurent und Jean-Dominique Vacheron. Sie können jetzt mehr produzieren. Biodynamisch zertifiziert. Natürlich wird die Ernte immer noch sorgfältig von Hand gepflückt und in kleinen Körben in die Kellerei gebracht. Dort gärt der Wein in Eichenfudern, deren Temperatur man steuern kann. Alles im Dienste der Qualität. Die Fachwelt ist sich einig: Die Sancerres der Domaine Vacheron gehören zu den besten der Appellation und zu den grossen Sauvignon Blancs der Welt.

«Sauvignon Blancs der Spitzenklasse, die immer noch besser werden.»

— Martel über Domaine Vacheron

© Martel AG St.Gallen

Impressionen

© Martel AG St.Gallen