



00216323 | 2023

## CHÂTEAU DE FONTAINE AUDON SANCERRE BLANC SILEX



Domaine Hubert Brochard



Frankreich  
Loire



trocken



100% Sauvignon Blanc



DOMAINE  
HUBERT BROCHARD  
*Sancerre & Pouilly-Fumé*

### ARTIKELBESCHREIBUNG

Eine tiefgründige Cuvée, die uns ein wenig Geduld abverlangt. Doch das Warten wird doppelt belohnt, wenn der Wein nach und nach seinen unwiderstehlichen Charakter entfaltet: raffiniert, geradlinig und lebendig mit bemerkenswertem Potenzial. Die "Terres de Silex", die berühmten Feuersteinböden, verleihen dem Sancerre seine elegante, mineralische Frische mit feinen Zitrusaromen und leicht salzigen Anklängen.



Speiseempfehlungen

Lachs/Waller/Karpfen



Serviertemperatur

10.0 °C bis 12.0 °C



Genussempfehlung

sehr gut

### FARBE, GESCHMACK & MEHR

|         |                             |
|---------|-----------------------------|
| Farbe   | Weiß                        |
| Reifung | im Edelstahltank in Amphore |

### ARTIKELDATEN

|                          |                                |
|--------------------------|--------------------------------|
| Gebinde                  | 6 / 0.750 l                    |
| Verschluss               | Naturkorken                    |
| EAN Flasche / EAN Karton | 3466520000055<br>3466520000130 |

### ANALYSE

|               |           |
|---------------|-----------|
| Alkoholgehalt | 12.5 %Vol |
|---------------|-----------|

### INHALT UND NÄHRWERT

|                            |                                                                     |
|----------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Allergene und Zusatzstoffe | enthält keinerlei Ei-Allergene<br>enthält keinerlei Milch-Allergene |
| Inverkehrbringer           | Domaine Hubert Brochard<br>18300 Sancerre<br>FR                     |



## WEINNOTIZ

Nase: Vielschichtiges Bouquet mit feinen Noten von Blüten, weißen Früchten und Zitronen.

Auge: Sehr klares Gelb.

Geschmack: Aromatisch, vollmundig und lebendig mit markanter leicht salziger Mineralität und langem, eleganten Finale.

## WEINBEREITUNG

Der Sauvignon Blanc treibt seine Wurzel tief in den felsigen Boden und lässt die Trauben harmonisch reifen. Eine sanfte Ganztraubenpressung und der sechsmonatige Ausbau im Edelstahltank bewahren seine saftige Säure und Finesse. Ein kleiner Anteil der Weine wurde in Amphoren ausgebaut und verleiht der Cuvée den letzten Schliff.