



La P'tite Vauvise, Touraine Sauvignon 2022

Producent: Domaine Mathieu & Benoit
Fleuriet
Område: Loire
Land: Frankrig
Alkohol: 13,0
Drue: Sauvignon Blanc

La P'tite Vauvise er en decideret prisbasker af en forfriskende Loire-hvidvin, som igennem årene har fået rosende ord med på vejen:

TESTVINDER ★★★★★ | Ekstra Bladet (2021)
'Flot syre og intensitet. Lang sprød afslutning'

TESTVINDER ★★★★★ | Ekstra Bladet (2019)
'Flot intens næse med masser af stikkelsbær. Pæn struktur med en flot intens smag af æbler, citrus og blomster. Vellavet flot vin'

★★★★★ | Houlbergs Vinblog (2019)
'Skal man drikke god Sauvignon Blanc, så er denne mini-Sancerre et fremragende valg'

MÅNEDENS VIN ★★★★★ | SmagPåVin (2018)
'Et fund af en hvidvin til prisen. Virkelig elegant og lækker hvidvin'

MÅNEDENS VIN ★★★★★ | Vinstyrke2 (2018)
'Det hele spiller bare i dette lille hvide vidunder, og vinen er hver en krone værd'

★★★★★ | Ekstra Bladet (2018)
'GODT KØB. Pæn og frugtig i stilen med en vis dybde og pæn sprød længde'

★★★★★ | Gastromand (2017)
'Meget elegant og seriøs sauvignon i mini-sancerre-kvalitet'

★★★★★ | Winelab.dk (2017)



'Raffineret og stilren Sauvignon Blanc fra Loire'

Og efter vores bedste overbevisning står den nyeste årgang 2022 skulder ved skulder med de foregående og stærkt anmelderroste årgange.

Vauvise kommer fra op til 30 år gamle vinstokke på øst-sydøst-vendte, kalkrige skrån timer ikke langt fra Sancerre.

Vinen gærer under temperaturkontrollerede forhold på stål og lagres med gærresterne i 3 måneder.

Vinbeskrivelse:

Sauvignon Blanc er selvsagt druen her i denne prisbasker af en forførende og sprød hvidvin, som ville koste langt mere, hvis den kom fra et af de mere berømte naboområder i Loire.

Strågul i farven med en sprød og elegant citrusdominerende næse med supplerende aromaer af lime, hvide blomster og hvid fersken.

I smagen står den rank og flot med en så passende fedmefyldt frugt og sprød, vibrerende syre, at vinen virker dejlig harmonisk.

Druesammensætning:

100% Sauvignon Blanc

Beskrivelse af producenten

Fleuriet er et kendt navn i Loire, hvor Bernard Fleuriet i en lang årrække har lavet sprøde og mineralske vine fra fantastiske terroirs - primært i Sancerre. I dag står sønnerne Mathieu og Benoit helhjertet bag driften af dette domæne, som de i en ung alder tilbage i 1991 begyndte at arbejde på.

Siden da er der blevet opkøbt 15 ha vinmarker i Sancerre med gamle vinstokke samt 4 ha vinmarker i Menetou-Salon, så domænet nu tæller ca. 50 ha på 35 forskellige sydligt eksponerede plots, som både indeholder kalkstensrigt marmor og flint.

Der arbejdes efter økologiske principper (økologisk certificeret siden 2014). Hårdt arbejde i marken, manuel høst og en yderst nænsom selektering af druerne. Man er uhyggelig forsigtig med ikke at tilføre druerne unødigt ilt, da der dermed er større



risiko for oxidering. Fleuriet-brødrene ønsker nemlig at udtrykke den friske, sprøde og mineralske stil, hvilket der lykkedes til fulde.

Vinificeringen foregår hovedsageligt traditionelt med koldmaceration, temperaturstyret gæring på cementtanke, hvorefter lagringen for de hvides vedkommende foregår på stål, mens de røde Pinot Noir-vine lagrer på en kombination af gamle og nye egetræsfade, hvilket der giver dem et elegant og nærmest Bourgundisk udtryk.