

Sancerre Franck Millet Magnum

Frankrike / Loire

Franck Millet er en liten kultprodusent som eies og drives av Betty og Franck Millet - 3. generasjons eiere. Huset er kjent for å lage Sancerre Blanc av høy kvalitet og selve vingården drives økologisk, men er ikke sertifisert. Jordsmonnet består av kalk og kritt. Druene håndplukkes. 50% av produksjonen selges lokalt, resten eksporteres.

Vinmarken er på 2.400 ha og ligger på midtre og øvre del av åssidene i Bué-området. Jordsmonnet består for det meste av leire og kalk.

Årlig produksjon til huset er på 100.000 flasker. Av Magnum lages det kun 600 flasker.



Type	Hvitvin
Klassifikasjon	AOC Sancerre
Produsent	Franck Millet
Druetyper	100% Sauvignon Blanc
Vinifikasjon	Ingen malolaktisk gjæring. Tradisjonell vinifikasjon med langsom gjæring ved lav temperatur for å oppnå maksimale aromaer, gjæringen foregår i ståltank i opp til 7 til 10 uker.
Lagring	Ingen bruk av eik.
Analyse	Sukker: 2,5 g/l Syre: 4,5 g/l
Holdbarhet	Nå > 3 år
Karakteristikk	Lys gul farge. Friske aromaer med innslag av sitrus, lime og stikkelsbær. Frisk med stor, fyldig smak av tropiske frukter og sitrus. God balanse og lang ettersmak.
Serveringstemperatur	10-12° C
Passer til	Nydelig til østers og andre skalldyr, samt til sushi og diverse fiskeretter. Flott som aperitiff.
Webseite	www.millet-sancerre.com

Høyoppløselig bilde

Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
1,5 L	752505	5179544	kr. 549,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6			

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
 · <https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen> ·

SOLERA
 BEVERAGE GROUP
Small for every moment