Vacheron

Sancerre blanc AOC

2025, 375 ml

Frankreich, Loire

9910400110

Sauvignon Blanc

Alkoholgehalt: 14,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Saibling mit Kohlrabi, grüner Tomate und Verjus-Beurre-blanc (Fisch)

Austern Fine de Claire mit Gurken-Mignonette (Meeresfrüchte)

Fenchel aus dem Salzteig mit Ziegenjoghurt, grünem Apfel und Minze (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 12.06.2026

Information zum Wein
Die Frucht des Basis-Sancerre der Domaine Vacheron stammt aus allen drei Terroirs, die Sancerre zu bieten hat, also Silex, Caillottes und Terres Blanches. Die Assemblage besteht aus Sauvignon Blanc, der zu 45 % vom Kalkstein, zu 45 % vom Feuerstein und zu 10 % vom Mergel stammt. Er wurde spontan im Edelstahl vergoren und ausgebaut.

Farbe
helles Strohgelb mit leicht grünlichen Reflexen

Nase
Der *Sancerre* ist der Klassiker von Vacheron und immer eine Bank. Er wirkt frisch und duftig, saftig und aromatisch, ist dabei unbeschwert und heiter. Früher war der Basis-Sancerre lauter, expressiver. Heute ist er feiner und duftet nach Gräsern, Mirabellen, Zitronen und Limetten, nur ein wenig Stachelbeere und Weißer Johannisbeere.

Gaumen
Am Gaumen ist das ein lebendiger, saftiger und frischer Sauvignon Blanc mit einer feinen Textur. Zitrusaromen, Holunderblüten und grünes und weißes Steinobst findet man hier ebenso wie Anklänge von Hefe, Buchsbaum und Gestein. Er birgt eine vibrierende Mineralität und feine Salzigkeit im Finale.