

## Roblin Sancerre Ammonites



Passer til:



## BESTILLINGSINFORMASJON

<b>Volum:</b>	0.75
<b>I kasse:</b>	12
<b>Emballasje:</b>	Glass
<b>Vinmonopol nr:</b>	5088101
<b>Vinmonopol pris:</b>	kr 249,90

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. [Nærmere informasjon finner du her.](#)

Hvitvin - Frankrike, Loire, Sancerre

**Produsent:** Matthias et Emile Roblin

**Webside:** <http://www.sancerre-roblin.com>

**Produsentbeskrivelse:**

Brødrene Matthias og Emile Roblin overtok driften av vingården på ca. 8 hektar etter sin far og onkel i 1999. Brødrene fremstiller forfriskende og tiltalende viner. Allerede med sin første årgang fikk de flere utmerkelse, og deres 2003 årgang ble i sin tid utmerket til den beste Sancerre'n i World wine Awards.

**Produktinformasjon:**

Roblins filosofi er å jobbe intenst med bunnfallet, som resulterer i en fyldig, kremet og mineralsk stil. Ammonites ble laget når de oppdaget at kimmeridge jordsmonet hadde et heldig høyt innhold av "Ammonite", som er snegleformede fossiler rundt 150 millioner år gamle.

**Smaksnotater:**

Strågul farge. Stor kompleksitet og tydelig mineralsk preg, kremet og fyldig munnfølelse med god syrestruktur i avslutningen. Lang ettersmak

<b>Årgang:</b>	2014
<b>Druetyper:</b>	100 % Sauvignon Blanc
<b>Klassifikasjon:</b>	AOC Sancerre
<b>Vinifikasjon:</b>	Fermentasjon med naturlig gjær i ståltanker i 2-3 uker ved 18-22 grader. Modning på bunnfallet i minimum 10 måneder med batonage ut i fra hvor god årgangen er. Ingen filtrering før tapping på flaske.
<b>Alkohol:</b>	12.5 %vol
<b>Sukker:</b>	2,2 g/l
<b>Syre:</b>	5,9 g/l
<b>Serveringstemp.:</b>	9-12 °C
<b>Lagring:</b>	Ingen fatlagring
<b>Holdbarhet:</b>	5-10 år fra angitt årgang