

## Roblin Sancerre Enclos de Maimbray 2016



Passer til:



## BESTILLINGSINFORMASJON

<b>Volum:</b>	0.75
<b>I kasse:</b>	12
<b>Emballasje:</b>	Glass

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

Vin, Hvitvin - Frankrike, Loire, Sancerre

**Produsent:** Matthias et Emile Roblin

**Webside:** <http://www.sancerre-robilin.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. Sancerre Enclos de Maimbray er en enkeltvinmarksvin. Etter pressing og kaldstabilisering varer gjæringen i 3-4 uker, ved 15 til 19 grader, og gjæringen foregår både på ståltanker og på gamle eikefat. Vinen modner på bunnfallet i 8 måneder, med omrøring med jevne mellomrom. Filtreres lett før den tappes på flaske og modner ytterligere 6 måneder på flaske.

**Smaksnotater:**

Vinen har en lys gul farge, dufter av hvite frukter og blomster. Smaken er mineralsk, frisk og elegant med hint av hvite blomster, hvit frukt og sitrus. Vinen har en lag ettersmak og er meget godt balansert med flott syre.

<b>Årgang:</b>	2016
<b>Druetyper:</b>	Sauvignon Blanc
<b>Klassifikasjon:</b>	AOC Sancerre
<b>Vinifikasjon:</b>	Etter pressing og kaldstabilisering varer gjæringen i 3-4 uker, ved 15 til 19 grader, og gjæringen foregår både på ståltanker og på gamle eikefat. Vinen modner på bunnfallet i 8 måneder, med omrøring med jevne mellomrom. Filtreres lett før den tappes på flaske og modner ytterligere 6 måneder på flaske.
<b>Alkohol:</b>	12.5 %vol
<b>Sukker:</b>	< 1g/l
<b>Syre:</b>	< 5g/l
<b>Serveringstemp.:</b>	10 - 12 grader
<b>Lagring:</b>	8 til 10 mnd på bunnfall, deretter minimum 6 måneder etter omkorking.
<b>Holdbarhet:</b>	2 - 6 år fra angitt årgang