

2019 Sancerre "La Grande Côte"

Domaine Pascal Cotat

Domaine Pascal Cotat

Domaine Pascal Cotat er et lille domaine i Sancerre med rødder i Cotat-familiens fælles arbejde i Sancerrois siden 1940'erne. Efter delingen af familiens marker i 1998 arbejdede Pascal videre fra sin egen kælder med parceller i blandt andet La Grande Côte og Les Monts Damnés. De hvide vine på Sauvignon Blanc høstes sent og i hånden, gæres spontant i ældre demi-muids og aftappes uden klaring eller filtrering. Stilen er tæt, teksturrig og lagringsdygtig med fast syre og tydeligt kalkpræg.

Loire

Loire følger floden og dens sidefloder gennem det centrale og vestlige Frankrig, fra det atlantiske klima omkring Nantes mod et mere kontinentalt præg i Centre-Loire. Melon de Bourgogne præger Muscadet, Chenin Blanc er central i Anjou-Saumur og Touraine, Sauvignon Blanc fylder mest mod øst, mens Cabernet Franc, Pinot Noir og Gamay står bag mange rødvine og rosévine. Her laves tørre og søde hvidvine, rødvin, rosé og mousserende vin. Skifer, tuffeau, kalk, ler, flint og flodaflejringer er en del af forklaringen på forskellene fra sted til sted.

Vinen

En tør, kraftfuld og klart struktureret hvidvin, hvor La Grande Côte giver mere tyngde og spænding end i en helt umiddelbar udgave. I den modne 2019-årgang får vinen bredde og koncentration, men den faste syre holder udtrykket rankt. Druerne høstes sent og i hånden, og arbejdet i kælderen er langsomt med spontan gæring i ældre demi-muids og aftapning uden klaring eller filtrering. Det giver en tæt, teksturrig vin med tydelig fasthed og et seriøst fundament for videre udvikling.

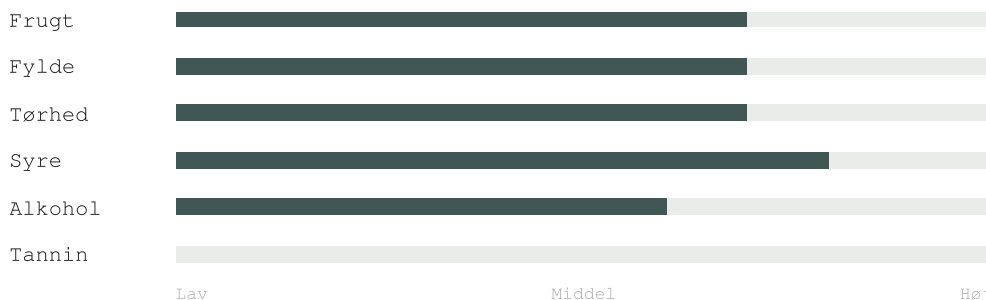
Primære aromaer: Citrus, lime, grønne æbler, stikkelsbær, hvide blomster, urter, flint og røg.

Madforslag: Prøv til grillede skaldyr eller gedeost fra Chavignol.

Servering: Serveres ved cirka 10° i Bordeauxglas. Drikkes bedst inden 2038.



Smagsprofil



2019



Hvidvin



Sauvignon Blanc



Loire
Frankrig