

Domaine Michel Vattan - Sancerre

In de **Loirestreek** treft men een grote verscheidenheid aan druivensoorten aan. Bekende wijnen zoals de Sancerre, Menetou-Salon, Quincy en Pouilly Fumé worden van de Sauvignon Blanc druif gemaakt. Rode en rosé Sancerre van Pinot Noir, maar de rode wijnen van Bourgueil en Chinon worden van Cabernet Franc druiven gemaakt.

Andere bekende Loire wijnen zijn de Rosé d' Anjou, de witte Muscadet de Sevre et Maine (al dan niet "Sur Lie") en de bijzondere Vouvray van de Chenin Blanc druif, die ook in een zoetere versie wordt gemaakt.

Michel Vattan is producent van AOC Sancerre. Het domaine bezit 7 hectare Sauvignon Blanc en 2 hectare Pinot Noir. Er worden vanaf de jaargang 2006 vier verschillende wijnen gemaakt: een Sancerre wit "Argile", een Sancerre wit "Calcaire", een rode en een rosé.

De wijnmaker van het domaine is Pascal Joulin. Hij is vanaf 1 februari 2008 mede-eigenaar en zal uiteindelijk het hele domaine overnemen, aangezien Michel Vattan de 60 is gepasseerd en geen opvolger binnen zijn familie heeft.



Domaine Michel Vattan – Mixdoos Sancerre



Een witte Sancerre is redelijk bekend, maar hoe smaakt een, in Nederland, minder bekende rode of rosé Sancerre?

En wat is het verschil in smaak tussen een witte Sancerre van een kalkbodem (cuvée Calcaire) en één waar er naast kalk ook klei in de bodem zit (cuvée Argile)?

De mixdoos biedt u de mogelijkheid dit eerst eens te proeven, voor u een hele doos van één soort aanschaft.

De proefdoos bestaat uit:

- 2 flessen Michel Vattan – Sancerre Blanc AOC cuvée "Calcaire" 2007 75cl
- 2 flessen Michel Vattan – Sancerre Blanc AOC cuvée "Argile" 2006 75cl
- 1 fles Michel Vattan – Sancerre Rosé 2007 75cl
- 1 fles Michel Vattan – Sancerre Rouge 2006 75cl

Normale prijs per doos: EUR 75,00. Tot 1 april: EUR 67,50 incl. BTW

Domaine Michel Vattan - Sancerre Blanc AOC "Calcaire" 2007 75cl



De cuvée "Calcaire" is een aromatische wijn, die jong gedronken moet worden om de frisheid en fruitigheid zoveel mogelijk tot hun recht te laten komen. Komt van zeer kalkrijke bodem.

Kleur: Lichtgeel.

Geur: Zeer intens met nuances van brem, varen, witte bloemen en grapefruit.

Smaak: vlierbessen, mineralen. Goede balans.

Serveertemperatuur: 8 - 10°C

Drinken: nu - eind 2009.

Doos van 12 flessen. Graag bestellen per 12.

Normale prijs per fles: EUR 12,50. Tot 1 april: EUR 11,25

Domaine Michel Vattan - Sancerre Blanc AOC "Argile" 2006 75cl



De cuvée "Argile" is een complexe wijn, met enige jaren rijpingspotentieel, die een goede combinatie biedt tussen een volle smaak en de nodige finesse. Komt van kalkrijke kleibodem.

Kleur: Licht goudgeel.

Geur: Witte perzik, abrikoos en ook wat tropisch fruit (ananas).

Smaak: exotisch fruit, mineralen. Goed in balans, lange afdronk.

Serveertemperatuur: 9 - 11°C

Drinken: nu - 2010.

Doos van 12 flessen. Graag bestellen per 12.

Normale prijs: EUR 12,50. Tot 1 april: EUR 11,25

Domaine Michel Vattan - Sancerre Rosé AOC 2007 75cl



In deze rosé wordt de frisheid en fruitigheid van een witte wijn gecombineerd met de zeer typerende en subtiële smaakaroma's van de Pinot Noir druif.

Kleur: licht roze.

Geur: goede intensiteit, aardbeien, frambozen en grenadine.

Smaak: aroma's van aardbeien en frambozen.

Serveertemperatuur: 9 - 11°C

Drinken: nu - 2009.

Doos van 12 flessen. Graag bestellen per 12.

Normale prijs: EUR 12,50. Tot 1 april: EUR 11,25

Domaine Michel Vattan - Sancerre Rouge AOC 2004 75cl



Dit is een rode wijn van de Pinot Noir druif, die het beste tot z'n recht komt wanneer hij licht gekoeld wordt gedronken. Het is een mooie zomerse lunchwijn en het is een goede begeleider van lichtere vleesgerechten, zoals parelhoen en konijn in mosterdsaus.

Kleur: Licht helderrood.

Geur: In de neus zijn kruiden waar te nemen en geconcentreerd rood fruit, zoals bramen en kersen.

Smaak: De smaak is lang, met soepele tannines, en eindigt met aroma's van zoethout.

Serveertemperatuur: 14-16°C

Drinken: nu - 2009.

Doos van 12 flessen. Graag bestellen per 12.

Normale prijs: EUR 12,50. Tot 1 april: EUR 11,25