



## ROBLIN SANCERRE BLANC

SANCERRE  
MATTHIAS ET EMILE  
ROBLIN  
VIGNERONS À MAIMBRAY

De sauvignon druiven voor deze wijn groeien aan 25 jaar oude ranken op een bodem van klei en kalksteen. Na de oogst worden de druiven gesorteerd en daarna gefermenteerd in RVS tanks gedurende 3 weken met een gecontroleerde temperatuur tussen de 15 en 20°C. De wijn rijpt op de gistcellen gedurende 5 tot 6 maanden en wordt regelmatig geroerd.

Deze typische Sancerre wijn is fruitig, levendig en mineraal.

De wijn is heerlijk als aperitief en ook de ideale match met zeevruchten, vis en geitenkaas, vooral Crottin de Chavignol. Ook bij Aziatische gerechten is het een echte aanrader.



## PRODUCENT

### Roblin Sancerre

In 2000 nam Matthias het landgoed van de familie over en al snel werd hij vergezeld door zijn broer, Emile, in 2006. Zij vertegenwoordigen de 4e generatie wijnbouwers op Château de Maimbray.

Het landgoed bestaat uit 19 hectare wijnstokken verdeeld over ongeveer veertig percelen, voornamelijk gelegen op de Terres Blanches (witte aarde) terroirs van de appellatie Sancerre. 85% van de wijnstokken zijn Sauvignon Blanc en 15% zijn Pinot Noir. Ze bedekken de steile hellingen rond de dorpen Maimbray en Sury-en-Vaux, 6 km ten noordwesten van de stad Sancerre.



## INFO

Productnummer	1550/18	Ei Allergenen	Nee
Land	Frankrijk	Melk Allergenen	Nee
Gebied	Loire	Bevat Sulfit	Ja
Subgebied	Sancerre	Gedistilleerd	Nee
Kleur	Wit	Biologisch	Nee
Alcohol	12.5	Type sluiting	Kurk
		Aantal per verpakking	6
		GTIN product	3760175580000
		GTIN verpakking	3760175580147