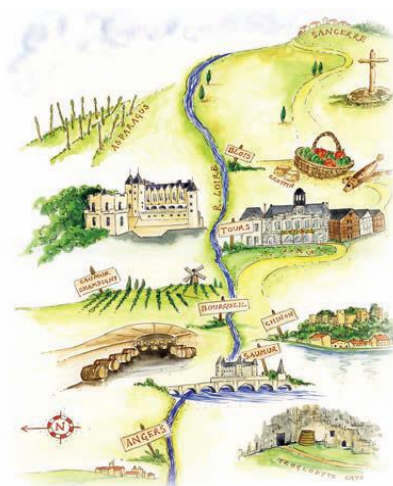


Domaine du Carroir Perrin

Chaudoux, 18300 Verdigny-en-Sancerre



Sancerre, den lilla staden på den höga kullen, är oerhört pittoresk. Från den vackra staden på höjden har man en fantastisk utsikt. I tre vädersträck omgärdas kullen av vinfält, i öster breder den majestätiska floden Loire ut sig. Familjen Riffault äger en tio hektar stor vinegendom vid den lilla byn Chaudoux, nordväst om Sancerre. Idag tillhör gården en av de ledande stjärnorna i Sancerre, en position som familjen Riffault har uppnått genom hårt arbete. Pierres son, Bertrand, har successivt tagit över arbetet på vinegendomen. Trots 2017 års frost som slog till mot många vingårdar i området undkom Riffault att förlora större delar av sin möjliga produktion och den varma sommaren vägde upp vårens problematik och gav fina skördar i september, om än något mindre i kvantitet.

Årets vinerbjudande från Domaine du Carroir Perrin

(Priset avser låda om 12 fl. och upphämtning på gården)

Sancerre Blanc Cuvée Caillottes 2017 – 1490 kronor

Druvorna till detta medlemsvin kommer från ett område i de mellersta delarna av regionen, där jorden domineras av lera och de små vita stenarna, *caillottes*. Den blandade jordmånen ger viner med friska toner av mineral och en tydlig fruktighet i vinerna. Doft och smak är full av svartvinbär, äpplen med en ton av grapefrukt. Allt samsas med en frisk syra. Drick gärna till en rödbetssallad med getost och pinjenötter.

Sancerre Blanc La Croix de Chambre 2016 – 2010 kronor

Detta är sjätte årgången som detta fräscha fatjästa och ekfatslagrade vita vin produceras. Smaken är frisk med toner av grillade citroner och äpplen med en krämig inramning av ekfaten. Drick gärna till en grillad kyckling med örtsås och vårprimörer.

Sancerre Rouge Cuvée Caillottes 2016 – 1490 kronor

Varje år reserverar vi ett par tunnor av Riffaults röda Sancerre, ett vin som det heller inte produceras så mycket av, och som är svårt att finna utanför distriktet. I doften finns röd frukt och viss pepprighet. Smaken är mjuk med toner av röda bär och kryddig ek. Riktigt saftigt och gott, i synnerhet lite kylt. Drick till en mustig coq au vin.

Sancerre rosé 2017 – 1080 kronor

Ytterligare en raritet från Sancerre, vilket är synd för det är ett riktigt bra rosévin. Vinet görs av Pinot Noir i en lätt stil med allt en rosé ska ha, laxrosa färg med friska toner av röda bär i doften och i bakgrunden matvänliga toner av örter. Smaken är frisk och len med drag av röda vinbär, lite vanilj och återigen en matvänlig örtighet. Drick gärna till en sydfransk fiskgryta med rouille.