

# 'Les Belles Dames' Sancerre Silex 2018 Domaine Gitton Père & Fils



Ein Sancerre, bei dem der Name Programm ist: Feuerstein-Noten sorgen hier für den Extra-Kick Mineralität. Ein großer Wein zum faszinierend fairen Preis! Da werden die Auszeichnungen (1x 92 Punkte, 1x 90 Punkte, 1x Gold!) fast zur Nebensache.

Weintyp	<b>Weißwein</b>
Produzent	<b>Domaine Gitton Père &amp; Fils</b>
Region	<b>Loire</b>
Rebsorte(n)	<b>Sauvignon Blanc</b>
Geschmack	<b>trocken</b>
Trinktemperatur	<b>8-10 °C</b>
Alkoholgehalt	<b>13 %</b>
Reifepotenzial	<b>bis 2023</b>
Ausbau	<b>Holzfass</b>
Nettofüllmenge (in Liter)	<b>0,75</b>



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

## Awards

### 90/100 Punkte Wine Enthusiast

"Produced from grapes growing on flinty soil, this wine is packed with apple and lemon fruits that are textured with minerality and light spice. The wine is already well balanced between fruitiness and the steely edge. Drink from 2020." - Roger Voss

### 92/100 Punkte Gilbert & Gaillard

"Klare, hellgelbe Farbe. Betörendes Bouquet, reife weiße Früchte, Mandel, mineralische Dimension, feine Röstaromen. Am Gaumen voll, fast opulent, reich, sehr lebendig. Üppige, exotische und fein-würzige Aromen, sehr schöner charakturvoller Wein."

## Wine in Black-Bewertung: 90 P

Für Loire-Kult-Winzer Didier Dagueneau, der 2008 nach einem Unfall mit seinem

Ultraleichtflugzeug viel zu früh starb, war die Terroir-Arbeit der Domaine Gitton stets ein großes Vorbild. Der Familienbetrieb treibt bis heute ihre Akribie in den insgesamt 33 Hektar umfassenden Weingärten in Sancerre und Pouilly-Fumé auf die Spitze. Dreh- und Angelpunkt allen Schaffens sind die unterschiedlichen Terroirs der Loire-Region, die entweder von Feuerstein (Silex) oder Kalk geprägt sind. Bei Gitton werden alle Parzellen einzeln vinifiziert, um die charakterlichen Besonderheiten des jeweiligen Terroirs zu erhalten. Zudem verwenden Pascal Gitton und seine Frau Denise sowie Tochter Chanel ausschließlich weinbergseigene Hefen und verzichten komplett auf die Zugabe von Enzymen. Diese Akribie zahlt sich aus. Denn das Ergebnis sind faszinierend charaktervolle Weine. Der 'Sancerre Les Belles Dames' Silex bildet da keine Ausnahme. Aus dem Stand heraus ließ der renommierte Weinführer Gilbert & Gaillard eine Goldmedaille und 92 Punkte springen, vom Wine Enthusiast kommen 90 Punkte für die 2018er-Edition. Auch wir sind von diesem Insider-Tipp von der Loire mächtig begeistert. Ein großer Wein für echte Liebhaber.

## Tasting Note

Was für ein herrliches Zusammenspiel von mineralischer Frische und fruchtiger Eleganz! In der Nase dominiert ganz eindeutig die Feuerstein-Note, die von Anklängen von Zitrus-Früchten und gelbem Apfel begleitet wird. Am Gaumen präsentiert sich der Sancerre knackig und cremig zugleich, mit einem leichtfüßigen und schön straffen, aber auch sanften Körper. Die feinen mineralischen Nuancen sorgen für eine feine Vielschichtigkeit und einen herrlichen Trinkfluss. Die mineralischen und fruchtigen Noten sind perfekt ausbalanciert. Besonders schön: der salzige Kick im mittellangen Abgang. Mehr Terroir geht nicht!

## Passt zu

Der 'Les Belles Dames' Sancerre Silex 2018 von Domaine Gitton ist ein ganz wunderbarer Aperitif. Er passt aber auch zu Krustentieren und Muscheln ebenso gut, wie zu fein gebratenem oder gegrillten Fisch.

## Weingut

Mitten in der berühmten französischen Weinregion Centre-Val de Loire liegt das kleine 300 Seelen-Örtchen Ménétréol-sous-Sancerre. Hier gründete Marcel Gitton seine nach ihm benannte Domaine im Jahr 1945 mit gerade mal einem halben Hektar Rebfläche. Heute ist die Domaine Gitton Père & Fils vor allem bekannt für ihren vom berühmten Feuersteinboden geprägten Sauvignon Blanc von der Loire.

## Vinifikation

Der 'Les Belles Dames' Sancerre Silex 2018 der Domaine Gitton wird zu 100 % aus Sauvignon Blanc vinifiziert, der von über 40 Jahre alten Reben der gleichnamigen Lage auf Feuerstein-Böden (Silex) gedeiht. Nach der Fermentation im Stahltank reifte der zehn Monate in französischen Eichenfässern. In regelmäßigen Abständen erfolgte eine Bâtonnage (Aufrühren der verbliebenen Hefe).