



DOMAINE PIERRE PRIEUR

LOKALITA: Francie, Loira, Sancerre

ROZLOHA VINIC: 17,5ha (70 % bílá, 30 % červená)

ROČNÍ PRODUKCE: 140.000 lahví

PODLOŽÍ: hlinito-vápenaté, vápenaté, křídové, pazourek

ODRŮDY: Sauvignon Blanc, Pinot Noir

TOP VÍNO: Sancerre Blanc Les Silex, Sancerre Blanc Les
Monts Damnés, Sancerre Blanc Cuvée Maréchal Prieur

TECHNOLOG: Thierry Prieur

KONTAKT: Rue Saint Vincent, 18300 Verdigny-en-
Sancerre

WEB: www.prieur-pierre-sancerre.com

Vinařství Domaine Pierre Prieur jsme objevili na festivalu vín *Le Salon des Vins de Loire* v Angers. Z oblasti Sancerre bylo okamžitě naším favoritem: typické, výborně strukturované a minerálně-ovocné Sauvignony Blanc s elegantním průběhem. Po slepých degustacích v Praze jsme je bez pochyb zařadili do našeho portfolia.

Domaine Pierre Prieur je vinařství s bohatými zkušenostmi 10 generací vinaření v Sancerre. Vlastní cca 30 různých mikroparcel, jejichž různorodé půdy dávají komplexnost různým cuvée Sauvignonu Blanc. Nejznámějšími polohami jsou Les Monts Damnés, Les Cous de Brault a Le Chêne Marchand. Pěstují také Pinot Noir, dávající elegantní a jemná vína pod názvem Sancerre Rouge.

Současní majitelé, bratři Bruno a Thierry Prieur říkají: „Vinice jsou naše zahrady“. S maximálním respektem k přírodě a prostředí se o ně starají po všechna období roku. I tímto přístupem získávají hrozny té nejlepší kvality. Důležitými jsou ale také rozhodnutí, kdy přesně je ideální čas začít sklízet. Samozřejmě ručně, aby zachovali aromatickou finesu odrůdy. Za pomoci moderní techniky pak mohou vznikat autentické a ušlechtilé Sauvignony, které potěší naše chuťové buňky a zpříjemní jakoukoli událost.



Bílá vína

Sancerre AOC "Les Silex"™

Odrůda: Sauvignon Blanc

Vinice: Jižní expozice; stáří 30 let; pazourek, hlinito-křemenitá

Vinifikace: Sortování hroznů, šetrné lisování v pneumatickém lisu, pomalá fermentace probíhá spontánně v nerezových tancích při teplotě 16 až 20 °C na kvasinkách z vinice (celý proces je teplotně řízen). Následně zraje víno na kalech (bez malolaktické fermentace).

Sancerre AOC

Odrůda: Sauvignon Blanc

Vinice: Jiho-jihovýchodní expozice; stáří 15 až 20 let; 3 typy podloží: 45 % křídovo-vápenčové, 45 % kamenito-křídové a 10% pazourek

Vinifikace: Sortování hroznů, šetrné lisování v pneumatickém lisu, pomalá fermentace probíhá spontánně v nerezových tancích při teplotě 16 až 20 °C na kvasinkách z vinice (celý proces je teplotně řízen). Následně zraje víno na kalech (bez malolaktické fermentace).

Růžová vína

Sancerre AOC Rosé

Odrůda: Pinot Noir

Vinice: Stáří 20 až 30 let; 2 typy podloží: 80 % pazourek, 20 % kamenito-křídové

Vinifikace: Sortování hroznů, šetrné lisování v pneumatickém lisu, krátkodobá studená macerace, pomalá fermentace probíhá spontánně v nerezových tancích při teplotě 16 až 20 °C na kvasinkách z vinice (celý proces je teplotně řízen) a trvá cca 3 týdny. Následně víno zraje (bez malolaktické fermentace).

