



Sancerre Lieu dit Le Cotelin - 2018 - 75 cl

Henri Bourgeois · Frankrijk · Loire · Sancerre

Vol & elegant

Single-vineyard Sancerre op Kimmeridge-mergel: rijp, zijdezacht en geroosterd mineraal.

Proeven

NEUS	SMAAK	AFDRONK
Gouden kleed. Rijpe neus van citroentaart, kruisbes, kamperfoelie en kamille, met fijne jodium-hints.	Witte perzik en zijdezachte textuur in de mond. De knapperigheid omarmt fijne tannines die rondheid en geroosterd karakter brengen.	Aanhoudende, licht geroosterde en heldere minerale afdrank.

Aanbevolen bij: Wit vlees Gevogelte Gerijpte kazen

Wijndetails

JAAR	2018
WIJNHUIS	Henri Bourgeois
LAND	Frankrijk
STREEK	Loire
APPELLATIE	Sancerre
DRUIVENSOORT	Sauvignon Blanc
KLEUR	Wit
INHOUD	75 cl
SCHENKTEMPERATUUR	11–13°C
BEWAARPOTENTIEEL	6–8 jaar
OOGST	Manueel



Werco NV
Hospitaalstraat 5
Oostende
België
BE0416608664

SLUITING FLES	Kurk
KARAKTER	Complex, Elegant, Rond
CERTIFICERING	Duurzaam

Stijl & vinificatie

100% Sauvignon Blanc van 1989 op Kimmeridge-mergel in Maimbray. In bio-conversie. Trage persing, koude klaring, vergisting 4 weken (1/3 roestvrij staal, 2/3 demi-muids van 600L). 12 maanden rijping met bâtonnage en 12 maanden flesrijping.

Verhaal van deze wijn

Sancerre Blanc Le Cotelin Single Vineyard, Kimmeridgian Marls, jaargang 2018

Le Cotelin is een single-vineyard Sancerre van een 1,23 hectare groot perceel in Maimbray (noordwest-Sancerre), aangeplant in 1989 op Kimmeridge-mergel. Een witte Sancerre met een rijke, zijdezachte textuur die de knapperigheid van citroentaart subtiel verzoent met een geroosterde, minerale finale.

Herkomst en terroir

De wijnstokken werden aangeplant in 1989 op een perceel van 1ha23, op een terroir van Kimmeridge-mergel in 'Maimbray', een klein dorp in het noordwesten van de Sancerre-appellatie. De druiven worden manueel geoogst op perfecte rijpheid, na proeven van de bessen op het perceel. In biologische conversie.

Druivenras en vinificatie

- **Druivenras:** 100% Sauvignon Blanc
- **Lijn:** Single vineyard Sancerre Blanc, terroir Kimmeridge-mergel
- **Wijnbouw:** In biologische conversie, manuele oogst
- **Vinificatie:** trage persing op lage druk (3 uur), natuurlijke klaring van de koude most (8°C) gedurende 5 dagen met dagelijkse bâtonnage. Alcoholische gisting van 4 weken, 1/3 in roestvrijstalen tanks en 2/3 in eikenhouten demi-muids van 600 liter
- **Élevage:** 12 maanden totaal, met bâtonnage van het deel op vat tot Kerstmis. Minimum 12 maanden flesrijping voor de verkoop

Aanbevolen bij

Deze precieze, fruitige single-vineyard past perfect bij wit vlees, vis en gerijpte of geroosterde kazen. Tongfilets met dragonsaus of een geroosterde kip met kastanjes vormen ideale tafolgenoten.

Jaargang 2018 was een zonnig, gul jaar in de Loire, dat deze cuvée extra rondheid en harmonieuze rijpheid meegeeft.

Werco Wines • Geselecteerd en geïmporteerd door Werco