



Sancerre Lieu dit Les Ruchons - 2019 - 75 cl

Henri Bourgeois · Frankrijk · Loire · Sancerre

Mineraal & complex

Single-vineyard Sancerre op vuursteen: levendige aanzet, mineraal met vuursteen en karamel.

Proeven

NEUS	SMAAK	AFDRONK
Helder goud. Fijne, frisse neus van citrus, rijpe sinaasappel en mineraal vuursteen, met een eucalyptus-toets en stenige spanning.	Frisse, volle aanzet in de mond. Het palet wordt gedragen door vuursteen-mineraliteit en een fijne, discrete eikentannine.	Lange, frisse afdronk met opvallende toetsen van karamel en vuursteen.

Aanbevolen bij: Wit vlees Visgerechten Gerijpte kazen

Wijndetails

JAAR	2019
WIJNHUIS	Henri Bourgeois
LAND	Frankrijk
STREEK	Loire
APPELLATIE	Sancerre
DRUIVENSOORT	Sauvignon Blanc
KLEUR	Wit
INHOUD	75 cl
SCHENKTEMPERATUUR	12–14°C
BEWAARPOTENTIEEL	6–8 jaar
OOGST	Manueel



Werco NV
Hospitaalstraat 5
Oostende
België
BE0416608664

SLUITING FLES	Kurk
KARAKTER	Complex, Mineraal, Fris
CERTIFICERING	Duurzaam

Stijl & vinificatie

100% Sauvignon Blanc van 1970 op vuursteen in Fontenay. In bio-conversie. Vergisting 3-4 weken (1/4 inox, 3/4 eikenfust van 600L gebruikt voor 1-3 jaargangen). 10-11 maanden op totale lies en 10 maanden flesrijping.

Verhaal van deze wijn

Sancerre Blanc Les Ruchons Single Vineyard, Flint, jaargang 2019

Les Ruchons is een single-vineyard Sancerre van een 1,03 hectare groot perceel in Fontenay (noord-Sancerre), aangeplant in 1970 op het vuursteen-terroir 'Fontenay'. Een fijne, frisse single-vineyard met aroma's die aan eucalyptus en vuursteen doen denken, een levendige aanzet met 'stenige' toetsen en citroen, en een verrassend lange finale met hints van karamel en vuursteen.

Herkomst en terroir

Aangeplant in 1970 op het vuursteen-terroir 'Fontenay' in het noordelijke deel van de Sancerre-appellatie, op een perceel van 1ha03. 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 vuursteen
- **Wijnbouw:** In biologische conversie, manuele oogst
- **Vinificatie:** trage persing (3 uur), koude klaring (8°C) gedurende 3 dagen. Alcoholische gisting van 3 tot 4 weken met regelmatige bâtonnage, 1/4 in thermogereguleerde roestvrijstalen tanks en 3/4 in eikenfust van 600 liter (1 tot 3 jaargangen gebruikt)
- **Élevage:** 10 tot 11 maanden op totale lies op vat, met bâtonnage tot Pasen. 10 maanden flesrijping voor de verkoop

Aanbevolen bij

Deze witte Sancerre toont vele facetten en een structuur die om groot wit vlees, edele vis en gerijpte kazen vraagt. Vis-carpaccio of een kalfsrek met morieljes laten de cuvée tot zijn recht komen.

Jaargang 2019 leverde geconcentreerde wijnen met dragende zuren en mooie spanning, ideaal om de cuvée nu en de komende jaren te ontkurken.

Werco Wines • Geselecteerd en geïmporteerd door Werco