



Sancerre Cote des Monts Damnes - 2022 - 75 cl

Henri Bourgeois · Frankrijk · Loire · Sancerre

Fris & mineraal

Biologische Sancerre op de beroemdste helling van de appellatie: mineraal en gastronomisch.

Proeven

NEUS	SMAAK	AFDRONK
Bleek goud. Delicate, lichtjes exotische neus met bloedsinaasappel en mariene ziltten.	Fris en knapperig in de mond. Sappige textuur met mango-toetsen en een rondheid die naar mineraliteit overgaat.	Mineraal-krijtachtige afdronk die deze cuvée zijn gastronomische allure geeft.

Aanbevolen bij: Wit vlees Visgerechten Gerijpte kazen

Wijndetails

JAAR	2022
WIJNHUIS	Henri Bourgeois
LAND	Frankrijk
STREEK	Loire
APPELLATIE	Sancerre
DRUIVENSOORT	Sauvignon Blanc
KLEUR	Wit
INHOUD	75 cl
SCHENKTEMPERATUUR	12-14°C
BEWAARPOTENTIEEL	5-7 jaar
OOGST	Manueel



Werco NV
Hospitaalstraat 5
Oostende
België
BE0416608664

SLUITING FLES	Kurk
KARAKTER	Mineraal, Complex, Elegant en Gastronomisch
CERTIFICERING	Biologisch

Stijl & vinificatie

100% Sauvignon Blanc op Kimmeridge-mergel met oesterfossielen op de zuidgerichte Côte des Monts Damnés. Bio-gecertificeerd. Manuele oogst, zachte persing, koude klaring, vergisting op roestvrij staal 15-18°C en 8 tot 10 maanden op fijne lies.

Verhaal van deze wijn

Sancerre Blanc La Côte des Monts Damnés, Kimmeridgian Marls, jaargang 2022

La Côte des Monts Damnés is de meest gevierde helling van Sancerre, al sinds de tiende eeuw bewerkt, met de historische bakermat van Domaine Henri Bourgeois in het dorp Chavignol aan haar voet. De cuvée is biologisch gecertificeerd en geldt als een gastronomische referentie van de appellatie.

Herkomst en terroir

De wijnstokken groeien op de befaamde Côte des Monts Damnés, een zuidgerichte helling van Kimmeridge-mergel met duizenden komma-vormige oesterschelpen (*ostrea virgula*) die de bodem typeren. Bio-gecertificeerd, met lage rendementen, hoge plantdichtheid en gras tussen de rijen.

Druivenras en vinificatie

- **Druivenras:** 100% Sauvignon Blanc
- **Lijn:** Sancerre Blanc, single-cru terroir Kimmeridge-mergel
- **Wijnbouw:** Bio-gecertificeerd, manuele oogst en zorgvuldig transport
- **Vinificatie:** trage zachte persing, koude bezinking (8°C) en natuurlijke klaring van de most. Alcoholische gisting in thermogereguleerde roestvrijstalen tanks tussen 15 en 18°C
- **Élevage:** 8 tot 10 maanden in tank op de fijne lies van de gisting

Aanbevolen bij

Een keuzepartner voor topklassige keuken: wit vlees, vis en gerijpte kazen. Gegrilde garnaalspiezen of een befaamde Crottin de Chavignol vormen ideale tafolgenoten.

Jaargang 2022 leverde rijpe, evenwichtige wijnen met aromatische diepgang en behoud van frisheid.

Werco Wines • Geselecteerd en geïmporteerd door Werco