



Sancerre La Bourgeoise ES-56 - 2022 - 75 cl

Henri Bourgeois · Frankrijk · Loire · Sancerre

Mineraal & complex

Strakke Sancerre Blanc op vuursteen, expressief met aroma's van vuursteen en specerijen.

Proeven

NEUS Goudgeel, levendig. Strakke neus van vuursteen en specerijen, met een hint van Sauvignon-bloesem en de uitnodigende spanning van een echte vuursteenwijn.	SMAAK Opmerkelijk evenwichtig in de mond, met ongeëvenaarde finesse en concentratie. Trotse, intense cuvée die over de jaren elegantie ontvouwt.	AFDRONK Verkwikkende, mineraal-rokerige afdronk waarin de vuursteenbodem blijft naklinken.
--	--	--

Aanbevolen bij: Wit vlees Gevogelte Gebraad gevogelte

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	6–8 jaar
OOGST	Manueel



Werco NV
Hospitaalstraat 5
Oostende
België
BE0416608664

SLUITING FLES	Kurk
KARAKTER	Complex, Mineraal, Verfijnd
CERTIFICERING	Duurzaam

Stijl & vinificatie

100% Sauvignon Blanc van oude wijnstokken op vuursteen rond Saint-Satur. In bio-conversie. Vergisting deels op roestvrij staal, deels op Tronçais-eikenfust. 12 maanden op fijne lies met bâtonnage gedurende 7 tot 8 maanden.

Verhaal van deze wijn

Sancerre Blanc ES-56 Flint, jaargang 2022

De ES-56 (voorheen 'La Bourgeoise') is de Sancerre Blanc op vuursteen-terroir, gemaakt van oude Sauvignon Blanc-wijnstokken rond Saint-Satur. De naam 'Eocene Silex 56 million years' verwijst naar de geologische bodem die het Eoceen 56 miljoen jaar geleden achterliet. Een incisieve, krachtige Sancerre met meerdere aromatische nuances, tussen vuursteen en specerij.

Herkomst en terroir

De oude Sauvignon Blanc-wijnstokken groeien op het rijke vuursteen-terroir van Sancerre, in het bijzonder rond het dorp Saint-Satur. Deze bodem werd gevormd tijdens het Eoceen, 56 miljoen jaar geleden. De percelen zijn in biologische conversie.

Druivenras en vinificatie

- **Druivenras:** 100% Sauvignon Blanc
- **Lijn:** Sancerre Blanc, terroir vuursteen
- **Wijnbouw:** In biologische conversie, manuele oogst
- **Vinificatie:** alcoholische gisting deels in thermogereguleerde roestvrijstalen tanks, deels in Tronçais-eikenfust
- **Élevage:** 12 maanden op fijne lies met bâtonnage gedurende 7 tot 8 maanden, gevolgd door enkele maanden flesrijping

Aanbevolen bij

De finesse en frisheid van de ES-56 passen uitstekend bij wit vlees en gevogelte. Een gegrilde kwartel of een parelhoen uit de oven op Elzasser wijze laten de cuvée tot zijn recht komen.

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

Werco Wines • Geselecteerd en geïmporteerd door Werco