



Sancerre Rouge - 2022 - 75 cl

Henri Bourgeois · Frankrijk · Loire · Sancerre

Fris & verfijnd

Pinot Noir Sancerre: fijn, soepel en delicaat met morellen, aardbeien en lichte eik.

Proeven

NEUS	SMAAK	AFDRONK
Robijnrood kleed. Neus van rood en zwart fruit met fijne tonen van eik.	Rond en mooi getextureerd in de mond, met fluwelige Pinot Noir-charme en een discrete eik-tannine.	Verkwikkende afdronk die de structuur en zuren over de jaren laat ontvouwen.

Aanbevolen bij: Rood vlees Gevogelte Wit vlees

Wijndetails

JAAR	2022
WIJNHUIS	Henri Bourgeois
LAND	Frankrijk
STREEK	Loire
APPELLATIE	Sancerre
DRUIVENSOORT	Pinot Noir
KLEUR	Rood
INHOUD	75 cl
SCHENKTEMPERATUUR	14–16°C
BEWAARPOTENTIEEL	5–7 jaar
OOGST	Manueel



Werco NV
Hospitaalstraat 5
Oostende
België
BE0416608664

SLUITING FLES	Kurk
KARAKTER	Fris, Fruitig, Rond
CERTIFICERING	Conventioneel

Stijl & vinificatie

100% Pinot Noir op klei (65%) en kalksteen (35%). Maceratie 12 dagen in eikenkuipen op 26-32°C met dagelijkse overstroming en stamping. Malolactische gisting gevolgd door 10 maanden rijping op eikenfust (1/3 nieuw) en roestvrij staal.

Verhaal van deze wijn

Sancerre Rouge Clays and Limestone, jaargang 2022

De Sancerre Rouge (voorheen 'Les Baronnes') is een fijne rode Sancerre, representatief voor de delicate Pinot Noir-wijnen van de appellatie. De cuvée ontvouwt een subtiele waaier aan aroma's, van morellen en aardbeien tot lichte tonen van eik.

Herkomst en terroir

De Pinot Noir-wijnstokken groeien op een terroir van 65% klei en 35% kalksteen op de heuvels tussen Chavignol en Sancerre. De kalksteen geeft de wijn zijn ruggengraat, de klei zijn vlees. Lage gecontroleerde rendementen en hoge plantdichtheid met gras tussen de rijen.

Druivenras en vinificatie

- **Druivenras:** 100% Pinot Noir
- **Lijn:** Sancerre Rouge, terroir klei-kalksteen
- **Wijnbouw:** manuele oogst, hoge plantdichtheid
- **Vinificatie:** 12 dagen maceratie in eikenkuipen op gecontroleerde temperatuur tussen 26 en 32°C, met dagelijkse overstromingen en stamping voor maximale kleur- en tannine-extractie
- **Élevage:** na afloop van de malolactische gisting rijpt de wijn 10 maanden, deels op eikenfust (waarvan 1/3 jaarlijks vernieuwd) en deels in roestvrijstalen tanks

Aanbevolen bij

De aromatische volheid van deze cuvée past ideaal bij gesmoorde vleesgerechten, riviervis en verschillende kazen. Geroosterd varkensvlees met pruimen of tournedos à l'angevine vormen mooie tafelgenoten.

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

Werco Wines • Geselecteerd en geïmporteerd door Werco