



Sancerre Grande Reserve - 2024 - 37.5cl

Henri Bourgeois · Frankrijk · Loire · Sancerre

Fris & mineraal

Biologische Sancerre Blanc met de strakke knapperigheid en elegantie van de appellatie.

Proeven

NEUS	SMAAK	AFDRONK
Helder goud met groene reflecties. Expressieve neus van pompelmoes, ananas, witte bloesem en buxus, met een licht rokerige toets.	Gebeiteld in de mond, met knapperig fruit, rijkdom en complexiteit van klei en kalksteen.	Lange, minerale afdronk waarin de harmonie van het terroir blijft trillen.

Aanbevolen bij: Visgerechten Wit vlees Schaaldieren

Wijndetails

WIJNHUIS	Henri Bourgeois
LAND	Frankrijk
STREEK	Loire
APPELLATIE	Sancerre
DRUIVENSOORT	Sauvignon Blanc
KLEUR	Wit
INHOUD	37.5 cl
SCHENKTEMPERATUUR	10–12°C
BEWAARPOTENTIEEL	3-5 jaar
OOGST	Manueel
SLUITING FLES	Kurk



Werco NV
Hospitaalstraat 5
Oostende
België
BE0416608664

KARAKTER	Mineraal, Fris, Complex
CERTIFICERING	Biologisch

Stijl & vinificatie

100% Sauvignon Blanc op klei (65%) en kalksteen (35%) tussen Chavignol en Sancerre. Bio-gecertificeerd. Trage zachte persing, koude natuurlijke klaring, vergisting op roestvrij staal 16-19°C en 5 tot 6 maanden op fijne lies.

Verhaal van deze wijn

Sancerre Blanc Grande Réserve Clays and Limestone, jaargang 2024

De Grande Réserve is de witte Sancerre die de knapperigheid en de elegantie van de appellatie in zuivere vorm toont, met aroma's van pompelmoes en witte bloesem en een bloeiende minerale finale. De cuvée is biologisch gecertificeerd en draait al jaren mee tussen de meest bekroonde Sancerres van het huis.

Herkomst en terroir

De 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. Bewust lage rendementen, hoge plantdichtheid en gras tussen de rijen vormen de basis. De wijngaard is bio-gecertificeerd.

Druivenras en vinificatie

- **Druivenras:** 100% Sauvignon Blanc
- **Lijn:** Sancerre Blanc, terroir klei-kalksteen
- **Wijnbouw:** Bio-gecertificeerd, manuele oogst, hoge plantdichtheid
- **Vinificatie:** zachte trage persing, koude natuurlijke klaring van de most, alcoholische gisting in roestvrijstalen tanks tussen 16 en 19°C
- **Élevage:** 5 tot 6 maanden op fijne lies

Aanbevolen bij

Onze 'Grande Réserve' past wonderwel bij vis, wit vlees en verse kazen. Aspergesoep met room of een gegrilde zeebrasem met citroensaus laten de cuvée tot zijn recht komen.

Jaargang 2024 is fris en levendig in de Loire, met sprankelende fruitexpressie en de minerale precisie die de appellatie kenmerkt.

Werco Wines • Geselecteerd en geïmporteerd door Werco