



Sancerre Rouge 2019

Henri Bourgeois



Artikel Nr.	04192
Land	Frankreich
Herkunft	Sancerre, linkes Ufer der oberen Loire
Rebsorte	Pinot Noir (100%)
Qualitätsbezeich.	AOC Sancerre
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	8-10°C
Ausbau	Vinifikation erfolgt temperaturkontrolliert in großen Holzgebinden zwischen 10 bis 14 Tagen, tägliches Überpumpen, Malolaktische Gärung in "Tronçais" Eichenfässern. Der Ausbau erfolgt danach für bis zu 12 Monate im Fass, danach folgt eine bis zu 24-monatige Flaschenreifung.
Füllmenge	0,750l
Beschreibung	Reife rote Früchte, Kirschen, Blüten und ein feiner Hauch Vanille in der Nase. am Gaumen sehr strukturiert und konzentriert,
Empfehlung	zu Pilzgerichten oder Wachtel, gut gewürzten Speisen, Rosmarin oder Johannisbeeren.
Über den Winzer	Seit 10 Generationen kultiviert unsere Familie ihre Weinberge im Herzen des Sancerrois. Wir haben unsere Familiendomäne im Dorf Chavignol begründet, bekannt vor allem für seine Weine der äußerst steilen und günstig orientierten Hängen und seinen Ziegenkäse, den "Crottin de Chavignol". Wurden 1950 gerade einmal 2 Hektar bewirtschaftet, haben Henri Bourgeois und seine Söhne nunmehr einen respektablen Weinberg von 67 Hektar geschaffen, mit den besten Hängen in Sancerre und Pouilly Fumé.