



Sancerre blanc Pure 2022

Henri Bourgeois



Artikel Nr.	04203
Land	Frankreich
Herkunft	Sancerre im oberen Loiretal
Rebsorte	Sauvignon Blanc (100%)
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	8 - 10 °C
Ausbau	Nach einer langsamen gekühlten Vergärung im Edelstahl folgte eine Reifung von mindestens 6-8 Monaten auf der Feinhefe.
Füllmenge	0,750l
Beschreibung	Zartgelb mit grünen Reflexen schimmert er dort schon sehr verführerisch. Weißer Pfirsich, dazu Noten von Zitrus sowie dezent florale Noten. Am Gaumen saftig, mit fein balancierter Säure und fruchtiger Mineralität.
Empfehlung	Aperitif, Fischgerichten auch mit exotischem oder asiatischem Touch oder Ziegenkäse
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.