



Sancerre Rosé 2024

Henri Bourgeois



Artikel Nr.	04206
Land	Frankreich
Herkunft	Hanglagen in Sancerre, Loiretal
Rebsorte	Pinot Noir (100%)
Qualitätsbezeich.	AOP
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	7 - 9°C
Ausbau	Hergestellt durch die "saignée", den Saftabzug nach 48 Stunden Maischestandzeit. Auf die gekühlte Vergärung bei 15-18°C folgt ein Ausbau auf der Feinhefe für 3-4 Monate.
Füllmenge	0,750l
Beschreibung	Dieser erfrischende, sehr fruchtige Rosé verführt mit einem Bouquet aus reifen, roten Früchten. Er ist leicht zu trinken, frisch und besonders ausgewogen in Struktur und Aromen.
Empfehlung	Passt zu jedem Anlass, toller Terrassenwein
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.