



Sancerre Rosé Les Bonnes Bouches 2020

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. |
| Boden | Kalkreiche Lehmböden |
| Füllmenge | 0,75 l |
| 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. |