



Sancerre Les Bonnes Bouches 2019

Henri Bourgeois



| | |
|-------------------|--|
| Artikel Nr. | 04202 |
| Land | Frankreich |
| Herkunft | Sancerre im oberen Loiretal |
| Rebsorte | Sauvignon Blanc (100 %) |
| Qualitätsbezeich. | AOP |
| Geschmack | trocken |
| Trinktemperatur | 8 - 12°C |
| Ausbau | Nach einer langsamen gekühlten Vergärung im Edelstahl folgte eine Reifung von mindestens 5 Monaten auf der Feinhefe. |
| Boden | Kalk-Mergel |
| Füllmenge | 0,75 l |
| Beschreibung | Schon im Duft springen einen die typischen Noten von exotischen Früchten und Schwarzer Johannisbeere an. Der Geschmack unterstützt diesen Eindruck nachhaltig mit Frische, Kraft und Mineralität. Ein Wein der seine Herkunft von den besten Böden für Sauvignon nicht verleugnen kann. |
| 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. |