

Henri Bourgeois, Sancerre - Organic Pure, Loire

Loire

I Loire fremstilles næsten alle typer af vine både tørre og søde hvidvine, rosé samt rødvine. De mest kendte vine er Sancerre og Pouilly-Fumé som er lavet på Sauvignon Blanc og kendt for deres høje syre, store mineralitet og frisk frugt. Det er også i Loire at Vouvray, lavet på Chenin Blanc - som kan gå fra at være store aromatiske hvidvine til de mere søde og nærmest dessertagtige vine, kommer fra. Derudover bliver der også fremstillet nogle fantastiske rødvine primært på Cabernet Franc, Gamay og en lille smule på Pinot Noir.

Henri Bourgeois

Bourgeois-familien i Loire er nært beslægtet med landsbyen Chavignol i Sancerre. Igennem ti generationer har Bourgeois-familien viet deres lidenskab til Sauvignon Blanc- og Pinot Noir-dyrkning, resulterende i nogle af appellationens absolut bedste og mest terroir-tro vine. De samlede markbesiddelser i Sancerre og Pouilly-Fumé dækker over 72 hektar fordelt på ikke færre end 124 parceller. En moderne "gravity feed" vingård er for nylig færdiggjort efter alle kunstens regler, og som også i fremtiden vil sikre vine af konstant høje kvaliteter under Bourgeois-navnet, der dagligt nydes på nogle af verdens bedste allerbedste restauranter.

Vinen

Henri Bourgeois' økologiske Sancerre - Pure kommer fra vinstokke plantet i ler- og kalkstensholdige marker på centralt beliggende i Sancerre-appellationen.

Druerne høstes fra sydsydvestvendte skråninger, og takket være jordbundsdiversiteten er der rig basis for at fremstille en vin med stor kompleksitet. Gæringen sker ved 15-18°C i temperaturregulerede ståltanke. Efter gæringen omstikkes vinen og lagres i fem måneder med sit bundfald inden aftapning på flaske.

Henri Bourgeois' økologiske Sancerre - Pure afslører den reneste facet af Sauvignon Blanc, med sine livlige aromaer af citrus- og stenfrugter. Denne harmoniske vin er et af de reneste udtryk for Sancerre-vinens delikate stil og væsen med en fin læskende mineralitet og en forfriskende syre.

Vinifikation:

Gæring i ståltanke og lagret fem måneder inden aftapning.

Smagenoter:

Henri Bourgeois' økologiske Sancerre - Pure afslører den reneste facet af Sauvignon Blanc, med sine livlige aromaer af citrus- og stenfrugter. Denne harmoniske vin er et af de reneste udtryk for Sancerre-vinens delikate stil og væsen med en fin læskende mineralitet og en forfriskende syre.

Anbefales til:

Stærk krydret mad, Lyst fjerkræ, Sushi, Skaldyr, Mager fisk, Asiatisk mad



Fakta

Årgang: 2023
Varenr.: 1027271
Område: Frankrig, Loire
Drue: Sauvignon Blanc
Alkohol: 13.5 %

Potentiale: Op til 5 år fra høsttidspunktet

Kategori: Let og elegant

Dyrkning: Økologisk

Web: www.henribourgeois.com