

Henri Bourgeois, Sancerre Rosé - Les Baronnes, 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

At Sancerre kan byde på andet og mere end blot hvidvin, demonstrerer Henri Bourgeois på fineste vis med denne forfriskende rosé, der også bør tildeles en prominent plads i rampelyset. Pinot Noir-druerne til denne vin er høstet i og omkring Chavignol fra vinstokke dyrket i kalkholdig lerjord. Efter 48 timers koldmacerering i store åbne fade fjernes skallerne, og juicen overføres til temperaturregulerede rustfri ståltanke, hvor gæringen igangsættes ved 15-18 grader. Efterfølgende lagres vinen med sit bundfald i 3-4 måneder inden aftapning på flaske. Sancerre Rosé, Les Baronnes er en vaskeægte "crowd pleaser". Let drikkelig, frisk og frugtrig, med en delikat, forførende duft og smag af modne røde bær, holdt eksemplarisk i spænd af en sprød mineralitet, der sikrer en tørhed som kalder på nok et glas. Vinen egner sig glimrende som aperitif, men også ukomplicerede måltider under åben himmel eller retter fra de asiatiske køkken kan ledsage dette charmerende bekendtskab

Vinifikation:

48 timers koldmacerering, herefter gæring i temperaturregulerede rustfris ståltanke, efterfulgt af lagring i 3-4 måneder med sit bundfald.

Smagenoter:

Let drikkelig, frisk og frugtrig, med duft og smag af modne røde bær, holdt eksemplarisk i spænd af en sprød mineralitet, der sikrer en tørhed som kalder på nok et glas.

Anbefales til:

Tapas, Lyst fjerkræ, Mad med citrus, Vegetariske retter, Sushi, Skaldyr, Mager fisk, Asiatisk mad, Østers



Fakta

Årgang 2023

Varenr.: 1027011

Område: Frankrig, Loire
Loire

Drue: Pinot Noir

Alkohol: 13 %

Potentiale: 2-3 år fra høsttidspunktet.

Kategori: Frugtrig og fyldig

Web: www.henribourgeois.com