

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

La Bourgeois kommer fra markparceller med meget gamle, lavtydende Pinot Noir-vinstokke, beplantet i flint- og lerholdig jord på en sydvestvendt skråning nær Saint-Satur. I historisk henseende trækker selve navnet spor tilbage til den tid, da det var munke der passede og plejede en vinmarkerne. I 1980'erne da dette cuvée første gang så dagens lys, fandt familien det naturligt, at genbruge navnet. Macerering og gæring forløber over 10-14 dage ved 26-32 grader, med to daglige overpumpninger, for at ekstrahere mest mulig farvestof og tannin fra skallerne. Den malolaktiske gæring forgår i Tronçais egefade, og når den er veloverstået modnes vinen yderligere på fade 10-12 måneder. Afhængig af årgangen lagrer vinen yderligere 8-24 måneder i flaske inden frigivelse. Henri Bourgeois, Sancerre Rouge, La Bourgeois er en potent sag med en dybrød farve, duft og smag af modne røde frugter og bær, blomme og et strejf af vanille. Den er velstruktureret, med en gennemgående mineralitet der vidner om dyrkning i flintstensholdige jorde.

Vinifikation:	10-14 dages macerering og gæring ved 26-32 grader, med to daglige overpumpninger. 10-12 måneder i Tronçais egefade, efterfulgt af 8-24 måneders flaskelagring.
Smagenoter:	Potent vin med dybrød farve, duft og smag af modne røde frugter og bær, blomme og et strejf af vanille. Den er velstruktureret, med en gennemgående mineralitet der vidner om dyrkning i flintstensholdige jorde.
Anbefales til:	Lyst fjerkræ, Mørkt fjerkræ, Kalv, Vildt, Okse, Grill og barbecue



Fakta

Årgang	2015
Varenr.:	1009089
Område:	Frankrig, Loire Loire
Drue:	Pinot Noir
Alkohol:	13 %
Potentiale:	7-8 år fra høsttidspunktet.
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Web:	www.henribourgeois.com