

## 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

Druerne til denne vin kommer fra Loires fladland vest for Sancerre, og var tidligere kendt under navnet Jardin de la France – Frankrigs have, da områdets gennemsnitstemperaturer og nedbørsmængder passer glimrende til dyrkning af grønsager og ikke mindst vin. Små bønder, med hvem Domaine Henri Bourgeois har langtidskontrakter, leverer her fra druer til huset fremragende entry-level serie, Petit Bourgeois. Henvisningen til småborgerskabet har i denne henseende intet at gøre med en social kategorisering, sikkert blot at vinen hæver sig ikke så lidt over det jævne.

Petit Bourgeois er åbningsnummeret fra Henri Bourgeois, og er i dette tilfælde fremstillet af perfekt modnede Pinot Noir-druer dyrket langs Loirefloden i lerede kalk- og kiselholdige jorder. Efter et par dages macerering i store, åbne fade, presses druerne og gærer ved lave temperaturer, for at ekstrahere de fine Pinot Noir-aromastoffer. Efter endt gæring hviler vinen på sit bundfald inden aftapning. Petit Bourgeois Rosé er let drikkelig og elegant, skabt til umiddelbar nydelse. De sarte noter af røde bær og rosenblade, kombineret med vinens forfriskende syre og tørre sprødhed, gør den til en sand sommerbebuder der klarer sig godt som et glas i utide, men også til f.eks. salater, samt grillede fiske- eller fjerkræretter.

Vinifikation:

Et par dages macerering efterfulgt af presning og koldgæring i temperaturkontrollerede ståltanke.

Smagenoter:

Let drikkelig og elegant rosé. De sarte noter af røde bær og rosenblade, kombineret med vinens forfriskende syre og tørre sprødhed, gør den velegnet til f.eks. salater, samt grillede fiske- eller fjerkræretter.

Anbefales til:

Velkomst, Tapas, Fed fisk, Lyst fjerkræ, Vegetariske retter



## Fakta

Årgang	2018
Varenr.:	1018518
Område:	Frankrig, Loire Loire
Drue:	Pinot Noir
Alkohol:	13 %
Potentiale:	2-3 år fra høsttidspunktet
Kategori:	Let og elegant
Web:	<a href="http://www.henribourgeois.com">www.henribourgeois.com</a>