

Henri Bourgeois Sancerre 'ES-56'

Silex

Domein: Domaine Henri Bourgeois
Product Code: PVL0089



ZAGERIJSTRAAT 25, 2960 SCHOTEN

Omschrijving:

Het is een wijn met aroma's van vuursteen, een fris kruidig boeket (roze grapefruit, kweepeer, vers gemalen witte peper) en tropische accenten (mango). Prestigieuze wijn met een goede balans tussen finesse en concentratie. Gedistingeerd, precies en zeer geslepen!! Dit behoort tot de grotere wijnen van Sancerre. Met een flink bewaarpotentieel. De oude Sauvignon Blanc-wijnstokken zijn biologisch geteeld op een rijk terroir van vuursteen in Sancerre (precies in het dorp Saint-Satur). Dit terroir is tijdens de Eocene-periode, 56 miljoen jaar geleden gevormd. Vandaar dat de naam van deze cuvée "ES-56" staat voor Eocene Vuursteen 56 miljoen jaar geleden. De druiven zijn met de hand geplukt en direct na aankomst direct geperst. Na bezinking op koude temperatuur is een deel van de Henri Bourgeois, ES-56, Sauvignon Blanc, Sol de Silex gefermenteerd in thermische gereguleerde roestvrijstalen tanks. Het andere deel van deze Sancerre is twaalf maanden gerijpt op de fijne droesem in vaten van eiken uit de Forêt de Tronçais. Wine Spectator : 92 points Robert Parker : 93 points

Eigenschappen:

Algemeen	
Land	Frankrijk
Streek	Sancerre
Domein	Domaine Henri Bourgeois
Druif	Sauvignon
Inhoud	75 cl
Smaak	fruitig, fris, complex
Lekker bij	zeevruchten, Visgerechten
Alcohol percentage	13%
Bewaartijd	8-10 jaar
Serveer temperatuur	8-10° C
Jaar	2022

Algemeen	
Wijn	wit

