



**Les Baronnes Sancerre Rose AOP 2024
Henri Bourgeois**

Weingut

Zielstrebig und mit größtem Einsatz hat sich die Domaine Henri Bourgeois ganz an die Spitze in der Region Sancerre gesetzt. Geheimnis des Erfolges - die Weine werden international auf allen Messen und Verkostungen herausragend bewertet - sind die sanften Hügellagen in der Gemeinde Chavignol. Hier ist die Heimat der Sauvignon blanc - nur ein paar wenige Hektar Pinot noir durchbrechen diese Dominanz. Einige wenige Kilometer die Loire flussaufwärts besitzt Henri Bourgeois 5 Hektar in Pouilly Fumé, wo ebenfalls Sauvignon blanc angepflanzt ist und einen ebenso bezaubernden wie süffigen Wein ergibt. Ob auf den Weinkarten in der Sterne-Gastronomie oder im spezialisierten Handel - wenn es um Sancerre geht, ist Henri Bourgeois number one.

Expertise

Jahrgang:	2024
gesetzl. Herkunft:	
Alkoholgehalt:	13.00 % Vol.
Restzucker:	1.00 g/l
Säure:	5.80 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Loire
Rebsorten:	Pinot Noir

Vinifizierung

Dieser Rosé wird aus dem austropfendem Saft der Pinot Noir Traube nach einer 48-stündigen Kaltmazeration gewonnen. Thermoregulierte Gärung im Edelstahl, danach drei bis vier Monate élevage auf der Feinhefe.

Sensorik

Es dominieren Himbeer- und Kirschnoten, am Gaumen fein und leicht herb, schöne Fülle mit zartem Biss

Passt gut zu

Geflügel mediterran mit Oliven und Tomaten

Lagerfähig

4 Jahre

Tipp

Nicht allzu viele Stöcke Pinot Noir haben sich in Sancerre verirrt, und aufgrund des doch recht kühlen Klimas dort werden diese Trauben dann bevorzugt zu einem ungewöhnlichen Roséwein verarbeitet. Der Sancerre Rosé ist ein fester, origineller Rosé mit feinem Beerenduft, der zu schade ist als leichtes Sommergetränk für die Terrasse.