



## Le Cotelin

Sancerre AOC, Parcelles de Marnes Kimméridgiennes, Henri Bourgeois

Einziger Sancerre aus besonderer Lage

### **Beschreibung:**

Aus einer Einzellage mit kalkreichem Kimmeridge-Boden stammen die faszinierenden Le-Cotelin-Weine. Die versteinerten Fossilien schenken diesem Sauvignon Blanc Tiefe, Struktur und eine mineralische Frische, die an das Meer erinnert. Mit grosser Lagerfähigkeit zeigt er sich kraftvoll und elegant – ein Meisterstück unter den besten Sancerres.

### **Degustationsnotiz:**

Betont ausdrucksstarker Duft mit Aromen von reifen weissen Früchten wie Birne, frischem Heu, Zimt und Vanilleschote. Am Gaumen zeigt er eine schöne Geschmeidigkeit mit schöner Mundfülle, Würze und cremig-saftiger Textur bei bestens eingebundenem Holz. Ideal gestützt durch seine glockenklare Säure und typischen Aromen aus der nur gut 1 Ha kleinen Einzellage, in der er wächst Ein Ausnahme-Sancerre mit vorzüglichem Reifepotenzial und satter Länge am Gaumen.

### **Passt zu:**

Ziegenkäse mit Honig, gebratener Zander und Zitronen-Hähnchen begleiten diesen Wein ideal. Crottin de Chavignol, Quiche mit Lauch und Speck, Rillettes de Poisson und Zürcher Geschnetzeltes unterstreichen seinen Charakter.

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Produzent:</b>	Parcelles de Marnes Kimméridgiennes
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0%
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2037
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Artikelnummer:</b>	1404622

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Le Cotelin

Sancerre AOC  
Parcelles de Marnes Kimméridgiennes

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2037
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren