



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.

Aromenprofil:

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.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

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

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Le Cotelin

Sancerre AOC
Parcelles de Marnes Kimméridgiennes

| | |
|-----------------------|--|
| Herkunft: | Frankreich |
| Ratings: | Score 19/20 |
| Rebsorte(n): | 100% Sauvignon Blanc |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2037 |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | 12 Monate im Stahltank |
| Alkoholgehalt: | 14.0% |
| Servier: | Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C. |