

Naam van de wijn: Sancerre blanc Pierrier de la Chapelle

Producent: Domaine Bailly-Reverdy

Herkomstbenaming: Sancerre blanc AOC

Druivenras(sen): sauvignon blanc

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: het Sancerre wijng gebied bevindt zich circa 200 km onder Parijs en strekt zich uit over 2800 hectares op de heuvels rondom de stad Sancerre. Het klimaat is continentaal met oceanische invloeden. 75% van de productie is wit en wordt gemaakt van de sauvignon blanc druif. De resterende 25% is rood en rosé, gemaakt van de pinot noir druif. Het wijng gebied aan de oevers van de Loire rivier kent een drietal bodemtypes: de 'Terres Blanches' (kalkhoudende klei), de 'Caillottes' (kalkhoudende klei met veel stenen) en de 'Silex' (kieselhoudende klei met vuursteen). Het 12 hectaren grote domein Bailly-Reverdy is in familiehanden. Het wordt geleid door Frank Bailly.



Vinificatie (wijnbereiding): de druiven voor deze wijn zijn afkomstig van diverse terroirs. Ze worden handmatig geoogst en zorgvuldig gecontroleerd. Dankzij een koele vergisting wordt de aromatische expressie van het terroir goed vertolkt.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Sancerre zoals het hoort te zijn, fris, fruitig en mineraal, sappig en droog, met een verkwikkend en eetlustopwekkend zuurtje. Serveren: 10-12°C (een paar graden warmer in de herfst en winter). Bewaren: binnen 3-4 jaar na de oogst drinken.

Culinair advies: verrukkelijk als aperitiefwijn, gastronomisch breed inzetbaar: schelpdieren, groene salades met bijvoorbeeld avocado en/of groene kruiden, gepocheerde/gebakken vis of gevogelte met asperges of groene groenten, witvlees salades met groene groenten en/of kruiden, klassieke salades met verse tot halfrijpe geitenkazen (crottin de Chavignol!), zachte witschimmel kazen van geiten- of koemelk...

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: **"One of Sancerre's Best Producers \*\*\*\* (Outstanding)" - Robert Parker**

Smaaktype: fris, licht en elegant, fruitig en mineraal.