

Naam van de wijn: Sancerre rosé

Producent: Domaine Bailly-Reverdy

Herkomstbenaming: Sancerre rosé AOC

Druivenras(sen): pinot noir

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' (kiezelhoudende 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: Franstalige wijnliefhebbers noemen de kleur van dit type rosé '*oeil-de-perdrix*' (patrijzenoog). Wie nooit de merkwaardige kleurverandering van het oog van een net doodgeschoten patrijs heeft gezien, want dat is waar de Franstaligen op doelen, zal het moeten doen met 'lichte koperroze kleur'. Deze rosé heeft een zeer expressief, fris en fruitig karakter, zowel in de neus als op de tong. Een en al elegante, sappige, fruitige en minerale wijn met een aangename droge finale. Serveren: 10-12°C (in de zomer ietsje koeler kan ook). Bewaren: binnen 2-3 jaar na de oogst drinken.

Culinair advies: verrukkelijk als aperitiefwijn, gastronomisch breed inzetbaar: bijvoorbeeld bij lichte zomergerechten met krab, kreeft, rivierkreeftjes, vis of witvlees, vleeswaren, slakken, patés en terrines, maar ook bij verfijnde Oosterse gerechten.

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

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