

Naam van de wijn: Sancerre rouge

Producent: Domaine Bailly-Reverdy

Herkomstbenaming: Sancerre rouge 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 de Terres Blanches en Caillottes terroirs (zie boven). Ze worden handmatig geoogst en zorgvuldig gecontroleerd. Na de vergisting wordt de jonge wijn op (voornamelijk gebruikte) vaten van eikenhout opgevoed.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: robijnrode kleur, fris en fruitig in de neus, met aroma's van klein rood fruit. In de mond is de wijn fris, sappig, fruitig en goed in evenwicht. De opvoeding op hout en de mineraliteit van de bodem geven deze wijn extra diepte en complexiteit. Finesse, zuiverheid en elegantie tot de laatste slok. Serveren: 12-16°C. Bewaren: minimaal 3-5 jaar na de oogst te bewaren.

Culinair advies: koel geschonken (12°C) is deze verfrissende en niet al te zware rode wijn een prima keuze bij gegrilde zeevis en zelfs bij gebakken riviervis. Bij 12-14°C is het een uitstekende begeleider van koud witvlees. Bij 14-16°C wordt het een bijzonder verfrissende keuze bij gegrilde of gebakken eendenborstfilets, geroosterde kip of in de oven gebraden varkens-, kalfs- en zelfs lamsvlees, bijvoorbeeld met een rode wijnsaus of rode vruchtensaus geserveerd.

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

Smaaktype: fris en elegant, fruitig en mineraal, mediumvol, met houtrijping.