



Sancerre, Les Demoiselles Rouge 2020

Producent:	Domaine Mathieu & Benoit Fleuriet
Område:	Loire
Land:	Frankrig
Alkohol:	13,0
Druer:	Pinot Noir

Fra 20-40 år gamle vinstokke på kalkrige vinmarker i Sancerre laves denne elegante og super-charmerende Pinot Noir.

Sancerre-området er uden tvivl mest kendt for hvidvine baseret på Sauvignon Blanc-druen. Dog produceres der heldigvis også en mindre andel rød- og rosévin. Heriblandt denne.

Vinificeringen foregår efter økologiske principper, hvor al høst og den efterfølgende nænsomme selektering og sortering sker med håndkraft. Herefter er vinen igennem en 25-35 dage lang fermentering - inklusive 10 dages koldmaceration. Lagringen foregår efterfølgende på en kombination af 80% eg og 20% cement.

Vinbeskrivelse:

Fleuriets røde udgave af Les Demoiselles er en let, sprød og sexet udgave af en Pinot Noir.

Transparent og lys rød i farven med en indsmigrende og elegant næse med ribs, jordbær, røde blomster og skovbund. I munden fremstår den elegant, feminint og letløbende med sprællende syre og en afbalanceret saftig finish.

En let og charmerende udgave af en Pinot Noir, som bør drikkes ved 14-17 grader af store glas - og som vil være en god ledsager til lyst kød eller en pastaret med svampe.

Druesammensætning:

100% Pinot Noir



Beskrivelse af producenten

Fleuriet er et kendt navn i Loire, hvor Bernard Fleuriet i en lang årrække har lavet sprøde og mineralske vine fra fantastiske terroirs - primært i Sancerre. I dag står sønnerne Mathieu og Benoit helhjertet bag driften af dette domæne, som de i en ung alder tilbage i 1991 begyndte at arbejde på.

Siden da er der blevet opkøbt 15 ha vinmarker i Sancerre med gamle vinstokke samt 4 ha vinmarker i Menetou-Salon, så domænet nu tæller ca.50 ha på 35 forskellige sydligt eksponerede plots, som både indeholder kalkstensrigt marmor og flint.

Der arbejdes efter økologiske principper (økologisk certificeret siden 2014). Hårdt arbejde i marken, manuel høst og en yderst nænsom selektering af druerne. Man er uhyggelig forsigtig med ikke at tilføre druerne unødigt ilt, da der dermed er større risiko for oxidering. Fleuriet-brødrene ønsker nemlig at udtrykke den friske, sprøde og mineralske stil, hvilket der lykkedes til fulde.

Vinificeringen foregår hovedsageligt traditionelt med koldmaceration, temperaturstyret gæring på cementtanke, hvorefter lagringen for de hvides vedkommende foregår på stål, mens de røde Pinot Noir-vine lagrer på en kombination af gamle og nye egetræsfade, hvilket der giver dem et elegant og nærmest Bourgundisk udtryk.