

# DAREWINES

S O M M E L I E R S E L E C T E D W I N E S

## Sélection de Vin

### Sancerre Rouge

<b>EIGENAAR:</b>	Bernard et Jean-Marc Crochet, Bué
<b>LAND:</b>	Frankrijk
<b>GEBIED/STREEK:</b>	Loire
<b>DRUIVENSOORTEN:</b>	Pinot Noir
<b>LEEFTIJD WIJNSTOKKEN:</b>	20-30 jaar
<b>WIJNGAARD EN BODEM:</b>	Klei, kiezel- en kalkachtige grond
<b>OOGSTWIJZE:</b>	Handmatig
<b>WIJNBEREIDING:</b>	Traditioneel (plukken, alcoholische gisting, persen, rijping)
<b>ALCOHOL:</b>	12,5%
<b>SCHENKTEMPERATUUR:</b>	15° - 16° C
<b>GLASWERK:</b>	Chardonnay glas (breed)
<b>KARAFFEREN/DECANTEREN:</b>	Beide niet gewenst
<b>SMAAKPROFIEL:</b>	Rood – Licht, fruitig en sappig
<b>KARAKTERISTIEK:</b>	Lichtrood. Zuiver pinot-aroma van rood fruit met een fijn romige toets. Aantrekkelijke, soepele smaak. Heerlijk fruitig en elegant met een prachtige mineralige ondertoon en zachte fraîcheur. Bij voorkeur koel serveren.
<b>WIJN EN SPIJS ADVIES:</b>	Geschikt als aperitief, bij gestoomde vis met een romige saus, rauw en gedroogd vlees (wijn dan licht koelen), gebakken of gegrild witvlees, kalfsvlees, varkensvlees en gevogelte met een rijke saus en rijpe groenten. Ook goed bij licht pikante en kruidige gerechten, pasta's met tomaat en Parmezaan, lichte stoofgerechten met een romig en kruidig aspect en half harde kazen.