

Domaine Bernard Fleuriet & Fils Anthocyane 2018

SAPPIG | COMPLEX



PROFIEL



DOMEIN
Bernard Fleuriet
et Fils



SERVEER T°
12-14°C



WIJNBOUW
Bio



DRUIVEN
Pinot Noir



GLAS
Riedel Pinot Noir



DRINKVENSTER
2028

STIJL



FRAÎCHEUR



BODY



MINERAAL



COMPLEX



FUNKY



FOOD



FOODPAIRING

Deze bewaarwijn is de ideale begeleider van pluimwild, truffel, stevige gerechten met witte vis, varkensvlees, vette zeevis en charcuterie, maar zeker ook van rood (gerijpt) vlees: Limousin, Black Angus, Rubia Gallega of probeer eens Txuleta. Zowel als tartaar als blue-chaud gebakken op de BBQ.



KAAS

Brie-achtige kazen: Brie Fermier, Brie, Cantal, Chaource. Franse geitenkaas van de Loire vallei (bvb. Crottin de Chavignol).



AWARDS

Wine Enthusiast : 94/100

BESTEL EN
MEER INFO



the **best** grapes
bottled for you



WIJNBOUW



VINIFICATIE

De druiven worden met de hand geplukt en gaan in kleine kratten naar de wijnkelder die uit drie niveaus bestaat zodat alle processen met de hulp van de zwaartekracht kunnen gebeuren. Er is ook geen contact met de lucht als de druiven en het sap naar een lager niveau verhuizen. De Pinot Noir druiven passeren door een zeer vernuftige ontristingsmachine die de druiven volledig intact laat. De 30 dagen durende maceratie en fermentatie starten dus met volledige druiven zonder enig risico op oxidatie. De wijn rijpt in houten vaten, waarvan de helft nieuwe vaten en de helft 1 jaar oude vaten.



WIJNGAARD

Voor deze cuvée worden de oudste Pinot Noir stokken gebruikt. Het terroir bestaat uit de 'Terres Blanches' die uit kalkhoudende klei bestaat. De 35 jaar oude stokken geven een rendement van 40 hl per hectare.

WIJNBOUWER: DOMAINE BERNARD FLEURIET

Domaine Bernard Fleuriet & Fils is een puur Loire domein maar ligt al wat meer richting de bovenloop van deze rivier. Deze zuidelijkere ligging zorgt voor een meer productieve zon zodat de druiven vrij vlot hun volledige rijpheid bereiken. De Loire loopt hier op zo'n 150 meter boven zeeniveau, maar van zodra je enkele kilometer van de oevers verwijderd bent sta je snel op 300 tot 350 meter hoogte. Zo krijg je toch wat koelere nachten en dit komt de fraîcheur in de wijnen ten goede. Sinds 1991 cultiveert de familie Fleuriet de beste hellingen van de Sancerre die hun oorsprong kennen in het Kimmeridgien. Dit grote domein meet meer dan 200 hectare en is veel meer dan een pure wijnmakerij. Ze proberen grotendeels zelfbedruipend te zijn en dit allemaal op biologische wijze. De van vader op zoon overgeleverde kennis legt vooral de nadruk op het respect voor de bodem en traditionele vinificatietechnieken, wat uiteraard niet wil zeggen dat men hier niet openstaat voor vernieuwing en verbetering. De verschillende bodems van de 35 hectare wijngaarden zijn representatief voor de appellatie en bieden ook een grote diversiteit: 10% bestaat uit vuursteen, 50% uit caillottes en 40% uit terres blanches met witte kalk, waardoor Matthieu bij de assemblage steeds voor een grote puzzel staat. Voor hun witte wijnen worden uitsluitend Sauvignon Blanc druiven gebruikt, en voor hun rode en rosé wijnen Pinot Noir. Hun beste percelen zijn rijk aan fossielen van schaal- en schelpdieren. Dit terroir zorgt voor uitstekende bewaarwijnen.

LOCATIE



LAND
Frankrijk

REGIO
Loire

APPELLATIE
Sancerre



KLIMAAT
Koel-gematigd met mix van continentale en maritieme invloeden

