



**Matthias Planchon**

*Sancerre rouge "Les Herses"*

**AOC**



, 750 ml



France,



9950410007



**Alkoholgehalt:** 0,0 %

**Residual sugar:** 1 g/l

**Acidity content:** 4.7 g/l



## Food recommendations

from Christina Hilker

**Salat von Topinambur und Radicchio mit**

**Waldhimbeerdressing**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Fasanenbrust mit Räucherspeck, Linsengemüse und**

**einem Hauch Cassis**

(Geflügel)

**Rinderfilet im Wirsingmantel mit Trüffeljus**

(Fleisch)

# Tasting review

by Christina Hilker on 18.02.2024

## Info zum Wein:

Weinberge von 0,98 Hektar, die in der Ortschaft "Les Herses" auf einem "Silex"-Boden angebaut werden. Das steinige, nach Südosten ausgerichtete Terroir verleiht dem Wein eine gewisse Struktur. Die Pinot Noir Reben sind durchschnittlich 45 Jahre alt, die Pflanzdichte beträgt 7.700 Rebstöcke pro Hektar, bei einem Ertrag von 40hl. Nach der Handlese durchlaufen 30% ganze Trauben und 70% abgebeerte Trauben über 2-3 Tage eine Kaltmazeration vor der Gärung. Die anschließende Maischegärung erfolgt über drei Wochen. Nach kleinen Remontagen wird der Trester mit niedrigem Druck gepresst, und Vorlauf und Presssaft werden zusammengefügt. Die malolaktische Gärung erfolgt in Keramiktanks und zu 50% in 228l Holzfässern auf der Feinhefe. Nach dem Abzug aus den Gebinden erfolgt eine weitere Reifung im Edelstahltank, um den Wein zu verfeinern und gleichzeitig die Frische zu erhalten. Die Abfüllung auf die Flasche erfolgt nach dem Mondzyklus.

## Farbe:

Tiefes Granatrot mit violetten Reflexen.

## Nase:

Der 2020er Sancerre Rouge "Les Heres" zeigt sich voller Dichte und ausgeprägter Frucht von dunklen Brombeeren und Kirschen. Waldhimbeeren paaren sich mit schwarzer Johannisbeere. Sehr schön ummantelt wird diese ausgeprägte Frucht von Kräutern wie Rosmarin, Thymian, ein Hauch Wacholder. Man möchte unmittelbar in ihm versinken und nicht mehr auftauchen.

## Gaumen:

Der intensive Duft findet am Gaumen seine Fortsetzung mit viel saftiger Frucht. Der reife Gerbstoff zeigt sich noch jugendlich präsent, und die feine Säure kokettiert mit der Fruchtsüße. Dies verleiht diesem überaus feinem und charmanten Burgunder Spiel und Finesse. Sehr gutes Lagerpotential!