## Claude Riffault

# *Sancerre rosé " La Noue En Rosé" AOC*

**, 750 ml**

**France,**

**9910405548**

**Alkoholgehalt:** 0,0 %

## Food reccomendations

from Marian Henß

Chinesische Fischduft-Aubergine

Gebratener Lachs mit Pak Choy und hellem Soja-Dressing

Gong Bao Ji Ding

# Tasting review

by Marian Henß on 25.06.2026

La Noue en Rosé 2024 von Claude Riffault stammt aus Sancerre und basiert zu 100 % auf Pinot Noir aus der Einzellage La Noue, einer 2,5 Hektar großen Parzelle mit sieben Teilstücken und Reben unterschiedlichen Alters bis hin zu hundertjährigen Stöcken. Die Böden bestehen aus Kalkstein, Mergel und den für Sancerre typischen weißen Kalkböden; gearbeitet wird biologisch und biodynamisch zertifiziert, gelesen wird von Hand. Der Rosé entsteht als Verbindung aus Saignée- und Direktpressanteil ganzer Trauben, vergärt spontan und reift mehrere Monate auf der Hefe in Tank und Holz, was ihm bei aller Frische auch Tiefe, Struktur und Grip verleiht.

**Farbe:**
Lachsfarben, strahlend und klar.

**Nase:**
Der 2024 La Noue en Rosé von Claude Riffault erstrahlt in der Nase mit feinen Fruchtkaskaden nach Waldhimbeeren, Sauerkirschen sowie Weinbergspfirsich und Blaubeeren. Die Frucht ist eingefasst von würzigen Kräuternoten, die an Kerbel und Sauerampfer erinnern, dazu kommt eine leicht rauchige Kopfnote, die sein lasziv-verwegenes Naturell unterstreicht.

**Mund:**
Am Gaumen entblößt er sich als Rosé mit höchst seriöser Pinot-Noir-Handschrift, feiner mineralischer Spannung und einer Mischung aus roter Frucht, Finesse und Substanz, die ihn klar aus der Kategorie der sommerlichen Erfrischungsgetränke sowie der Aperitif-Situation enthebt. Die filigrane Frucht ist eingefasst in eine feste, fast pudrige Phenolik mit seidigem Schliff und wird beschleunigt vom vibrierenden Säurenerv. Präzise, geschliffen und elegant ist dies ein Rosé mit Sonderausstattung.