



Domaine Reverdy Ducroux Sancerre Les Grappes Entières

Loire | FRANKRIJK

Puro
WIJNEN



WIJNDOMEIN

Domaine Reverdy Ducroux



DRUIVENSOORT

Pinot noir



WIJNBOUW

Conventioneel



GASTRONOMIE

Steak Tartaar | spicy pulpo |
canard

Beschrijving

De druiven worden met de hand geplukt en laten de trossen volledig gisten om te profiteren van de tannines in de steeltjes, wat structuur toevoegt en een karaktervolle rode wijn oplevert. Mooie aromatische expressie van rode bessen. Fruitig en licht samentrekkend in de mond. De Pinot Noir wijnstokken, geplant op ijzerhoudende klei-kalkgrond, zijn meer dan 40 jaar oud en komen van een perceel onderaan een steile helling. Alcoholische gisting met maceratie op 28°C en overpompen om te voorkomen dat de tannines uit de steeltjes worden geëxtraheerd. Malolactische gisting en rijping op houten vaten. Tonen van rood fruit. Licht samentrekkende en verfrissende afdrank. Deze cuvée gaat goed samen met inktvis en rood vlees (eend). Ideaal bij kaas.

Domein

De geschiedenis van Domaine Reverdy Ducroux gaat terug tot de 16e eeuw. Het domein, dat al 14 generaties lang van vader op zoon wordt overgedragen, is in de loop der jaren flink gegroeid en telt nu 50 percelen verspreid over de beste terroirs van de Sancerre streek. De meeste percelen zijn de afgelopen decennia herbepplant. Met de komst van de oenologie richtte het domein zijn aandacht op rigoureuze nieuwe praktijken en nieuwe horizons, met name de ontwikkeling van cuvées op basis van percelen volgens het Bourgondische model. Vandaag cultiveert het domein een vijftigtal percelen op de beroemdste hellingen van de appellation met geïntegreerde landbouwmethodes. Alain Reverdy heeft ook de kelders gerenoveerd en nieuwe gebouwen toegevoegd die in de hellingen van de Verdigny wijngaard zijn geplaatst, zodat de wijnen met behulp van de zwaartekracht kunnen worden verwerkt. De nieuwe kelders zijn ontworpen om ervoor te zorgen dat de sappen in een luchtdichte omgeving weglopen, dat de wijn met behulp van de zwaartekracht wordt gestuwd en dat de natuurlijke temperatuur optimaal is voor de expressie van de beste jaargangen. De ontvangst van de oogst is gemoderniseerd zodat het de kwaliteit van de druiven respecteert, en pneumatische persen die oxidatie beperken en de finesse van het oogstjaar behouden.