

 **Claude Riffault**

# *Sancerre blanc "Les Boucauds" AOC*

 , 750 ml

 France,

 9910405532



Alkoholgehalt: 0,0 %

## Food reccomendations

from Christoph Raffelt

1. Gebackene Rotbarbe mit Fenchel und Lauch (Fisch)
2. Gerösteter Blumenkohl mit Shiro Miso, grünem Kardamom und Eigelb (vegetarisch)
3. Erbsen-Brunnenkressesuppe mit Krabbenschiffchen (Meeresfrüchte)

# Tasting review

by Christoph Raffelt on 22.01.2025

## Informationen zum Wein

Der Name *Les Boucauds* steht für den Weinberg direkt in der Nähe des Weinguts in Chambre. Der 245 Meter hoch gelegene Weinberg in Südostausrichtung ist geprägt von Terres blanches, dem Kimmeridge-Kalkmergel. Er umfasst etwa die Hälfte des gesamten Besitzes. Die Reben dort sind um die 15 Jahre alt, also noch relativ jung. Die Trauben wurden von Hand gelesen, sortiert und danach sehr langsam pneumatisch gepresst. Die Klärung erfolgte kühl und durch Schwerkraft. Der Saft wurde spontan vergoren und reifte 12 Monate lang in Holzfässern aus Mehrfachbelegung auf der Hefe. Die Hefe wurde nur sporadisch aufgerührt.

## Farbe

helles Strohgelb

## Nase

Der *Sancerre Les Boucauds* erinnert im Duft an Birnen und Äpfel samt Schalen, dazu an Verbene, etwas Holunderblüte und Zitronenkerne. Vor allem aber findet man hier Noten von nassem Gestein und Petrichor, Erde und Anklänge von Nussschalen.

## Gaumen

Am Gaumen wirkt der *Sancerre* herrlich saftig und sinnlich. Er besitzt die typische Fülle, die den Weinen von Riffault eigen ist, aber immer einher geht mit Präzision und Finesse. Hier hat man Quitten- und Birnencreme, etwas weißes Steinobst, grüne Pflaumen und Zitrusfrüchte, Extraktsüße, Salzigkeit, Kräuterwürze und einen Hauch von Tannin. Ein sehr kompletter Sancerre.