Le Cotelin

Sancerre AOC, Parcelles de Marnes Kimméridgiennes, Henri Bourgeois

Un Sancerre remarquable issu d’une parcelle spéciale

Beschreibung:
La fascinante cuvée Le Cotelin est issu d’une parcelle unique de marnes kimméridgienne. Les fossiles marins présents dans le sol confèrent à ce Sauvignon Blanc profondeur et structure, ainsi qu’une fraîcheur minérale évoquant la mer. Puissant et élégant, ce vin présente un excellent potentiel de garde. Un chef-d’œuvre qui compte parmi les meilleurs Sancerres.
Degustationsnotiz:
Bouquet très ouvert de fruits blancs mûrs comme la poire, sur des notes de foin frais, de cannelle et de gousse de vanille. La bouche est souple et d’une belle ampleur, avec des notes épicées, ainsi qu’une texture crémeuse et juteuse, que lui confère la barrique. Son acidité cristalline et les arômes typiques du petit vignoble d’un peu plus d’un hectare où il est cultivé en font un Sancerre d’exception avec de la longueur en bouche et un excellent potentiel de garde.
Accompagne idéalement:
Du fromage de chèvre au miel, du sandre poêlé et du poulet au citron accompagnent idéalement ce vin. Crottin de Chavignol, quiche aux poireaux et au lard, rillettes de poisson et émincé de veau à la zurichoise en révèlent le caractère.
Servierempfehlung:
Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	France
Produzent:	Parcelles de Marnes Kimméridgiennes
Elevage:	12 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0%
A boire:	jusqu'en 2037
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Artikelnummer:	1404622

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Le Cotelin

Sancerre AOC
Parcelles de Marnes Kimméridgiennes

Herkunft:	France
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
A boire:	jusqu'en 2037
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch