



## Le Cotelin

Sancerre AOC, Parcelles de Marnes Kimméridgiennes, Henri Bourgeois

Un Sancerre remarquable issu d'une parcelle spéciale

### Description:

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.

### Profil aromatique:

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.

### Température:

Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Producteur:</b>	Parcelles de Marnes Kimméridgiennes
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0%
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2037
<b>Cépage(s):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>N° article:</b>	1404622

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Le Cotelin

Sancerre AOC  
Parcelles de Marnes Kimméridgiennes

<b>Herkunft:</b>	France
<b>Notation:</b>	Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2037
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.