



## Sancerre AOC

D'Antan, Henri Bourgeois

Un Sancerre emblématique, issu de vignes vieilles de plus de 80 ans

### **Beschreibung:**

Le Sancerre d'Antan est issu d'une parcelle de sauvignon plantée en 1936 sur la colline la plus riche en silex. Le Sancerre d'Antan se présente avec une belle harmonie entre le fruit, la minéralité et les arômes épicés.

### **Degustationsnotiz:**

Jaune étincelant avec un halo vert. Des délicates nuances herbacées et végétales agrémentent le bouquet ouvert, typique du sauvignon blanc, silex, pamplemousse, groseille à maquereau et citron vert. Bouche complexe, ronde et fluide, avec de beaux arômes de pêches mûres, de pamplemousse et de groseilles à maquereau, sur de subtiles touches d'amande, de noix moulues, d'herbes sauvages et de fenouil, avec une minéralité précise ainsi qu'une fraîcheur épicée vivifiante.

### **Accompagne idéalement:**

Il accompagne particulièrement bien le filet de veau aux morilles, les viandes blanches en sauce, les coquilles St-Jacques gratinées, le poisson poellé, les sushis, le jambon en croûte, les légumes grillés ou les soufflés.

### **Servierempfehlung:**

Frais, entre 9 et 12 degrés

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Produzent:</b>	Henri Bourgeois
<b>Eleavage:</b>	6 Mois en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Bio. Certification bio: FR-BIO-01
<b>Vol. alcool:</b>	13.5%
<b>Cépage(s):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Artikelnummer:</b>	0172923

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Sancerre AOC

D'Antan  
Henri Bourgeois

<b>Herkunft:</b>	France
<b>Notation:</b>	Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Weinbau:</b>	Bio. Certification bio: FR-BIO-01
<b>Elevage:</b>	6 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés