



Sancerre AOC

Silex de l'éocène ES-56, Henri Bourgeois

Pouilly Fumé raffiné avec un potentiel de garde

Beschreibung:

Les raisins utilisés pour l'ES-56 proviennent de vieilles vignes de sauvignon blanc cultivées dans le village de Saint-Satur. Ils poussent sur un sol riche en silex, formé à l'Éocène il y a 56 millions d'années. Le nouveau nom du Sancerre «La Bourgeoise» est né de la volonté de refléter précisément le terroir: «ES-56» signifie «Éocène Silex - 56 millions d'années».

Degustationsnotiz:

Jaune puissant et brillant avec des reflets verts. Une subtile note de menthe vient agrémenter le bouquet typique et épicé de groseilles à maquereau mûres, de pamplemousse et d'agrumes. Dense, complexe et impressionnant en bouche, grande intensité, fruit et fraîcheur saline. Mariage parfait entre le fruit et la belle acidité - finale minérale et persistante.

Accompagne idéalement:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Servierempfehlung:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine: France

Produzent: Henri Bourgeois

Vol. alcool: 13.0%

Artikelnummer: 1307823

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Sancerre AOC

Silex de l'éocène ES-56
Henri Bourgeois

Herkunft:	France
Notation:	Score 19/20
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés