



Sancerre AOC

D'Antan, Henri Bourgeois

Un Sancerre de très grande qualité

Description:

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.

Profil aromatique:

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.

Température:

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

| | |
|------------------------|----------------------|
| Pays d'origine: | France |
| Producteur: | Henri Bourgeois |
| Elevage: | 11 Mois en Barrique |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Vol. alcool: | 14.0% |
| Cépage(s): | 100% Sauvignon Blanc |
| N° article: | 0172918 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Sancerre AOC

D'Antan
Henri Bourgeois

| | |
|---------------------|--|
| Herkunft: | France |
| Notation: | Score 19/20 |
| Cépage(s): | 100% Sauvignon Blanc |
| Weinbau: | Traditionnelle |
| Elevage: | 11 Mois en Barrique |
| Vol. alcool: | 14.0% |
| Servier: | Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C. |