



Esprit de Bourgeois

Sauvignon Blanc, VdP du Val de Loire IGP, Henri Bourgeois

Un Sauvignon Blanc de renommée mondiale

Description:

Depuis plus de 10 générations, la famille Bourgeois se consacre avec passion à la viticulture, et plus particulièrement au Sauvignon Blanc. Ses 120 parcelles se situent sur la rive gauche de la Loire, à proximité immédiate de Sancerre. Durant toutes ces années, c'est grâce à la qualité constante de ses vins que la famille s'est forgé une solide réputation internationale hautement méritée.

Profil aromatique:

Jaune clair lumineux aux discrètes nuances vertes. Au nez et en bouche, il est merveilleusement présent, avec une fruité séduisant de citron vert et de pamplemousse, sur une pointe d'orange et de citronnelle. L'acidité est tendre et parfaitement intégrée, la minéralité délicatement épicée assure la vivacité et le caractère. Toujours aussi juteux, frais et précis. Belle finale d'une grande longueur.

Accompagne idéalement:

Il accompagne magnifiquement le fromage de chèvre, le jambon persillé, les huîtres, les fruits de mer ou simplement un croque-monsieur. Il convient aussi aux plats plus légers comme le poisson, les crustacés, la viande blanche, la volaille, les gratins de légumes ou les légumes grillés.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.

Pays d'origine: France

Producteur: VdP du Val de Loire IGP

Elevage: 4 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0%

A boire: À l'apogée

Cépage(s): 100% Sauvignon Blanc

N° article: 0165325

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Esprit de Bourgeois

Sauvignon Blanc
VdP du Val de Loire IGP

Herkunft:	France
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.