



Sancerre AOC

Argilo-Calcaire & Silex, Henri Bourgeois

Incontournable pour les amateurs de Sauvignon Blanc

Description:

La famille Bourgeois a plus de 10 générations de viticulture derrière elle. Les terroirs de Sancerre comptent parmi les meilleurs pour le Sauvignon Blanc, qui se développe parfaitement sur les sols calcaires.

Profil aromatique:

Jaune vif avec des reflets verts. Séduisant spectre olfactif, richesse de fruits, pamplemousse mûr, citrons verts et abricots, sur une pointe de menthe et de citronnelle, ainsi que de subtiles épices minérales. Belle sensation en bouche, ce sauvignon est riche et intense, avec un fondant opulent. Dense et intensément fruité, il est également d'une précision idéale et marqué par son terroir unique.

Accompagne idéalement:

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

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:	Henri Bourgeois
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0%
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
N° article:	1307724

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Sancerre AOC

Argilo-Calcaire & Silex
Henri Bourgeois

Herkunft:	France
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	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.