



Sancerre AOC

La Vigne Blanche, Henri Bourgeois

Un must pour les amateurs de Sauvignon Blanc

Description:

La Vigne Blanche du domaine Henri Bourgeois conjugue la tradition et la précision des plus beaux terroirs du Val de Loire. À la fois expressif, vif et fruité, ce Sauvignon Blanc aux arômes typiques et à la fine minéralité séduit par sa pureté et son élégance. Un vin raffiné pour accompagner les beaux jours et les moments joyeux.

Profil aromatique:

Jaune étincelant avec des reflets verts. Les fruits exotiques marquent le séduisant bouquet sur de belles nuances minérales, d'agrumes et de menthe citronnée. Vif et d'une magnifique fluidité en bouche, il révèle de délicieux arômes d'abricots, d'ananas, de groseilles à maquereau, d'agrumes et de pommes, qui s'harmonisent parfaitement avec la minéralité saline typique du terroir, sur des notes herbacées et une acidité parfaitement intégrée. Un sauvignon blanc extrêmement aromatique, intense et persistant, l'exemple type d'un grand Sancerre issu des meilleurs terroirs.

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:	Henri Bourgeois
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5%
A boire:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
N° article:	0593825

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Sancerre AOC

La Vigne Blanche
Henri Bourgeois

Herkunft:	France
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
A boire:	jusqu'en 2032
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.