



Pouilly-Fumé AOC

Blanc Fumé, Henri Bourgeois

Un Pouilly-Fumé intense entre silex, agrumes et finesse

Description:

Depuis des générations, la famille Bourgeois compte parmi les grands spécialistes du Sauvignon Blanc du Val de Loire et jouit d'une excellente réputation internationale pour ses vins d'une précision, d'une fraîcheur et d'une profondeur minérale remarquables. Ce Pouilly-Fumé puise dans les sols calcaires sa vivacité typique et cette fine pointe minérale de silex qui fait le charme des grands vins de Loire. La lente fermentation à basse température et l'élevage sur lies préservent l'intensité aromatique du vin et lui apportent une élégance et une concentration supplémentaires.

Profil aromatique:

Jaune tendre aux reflets verts. Nez aux délicates notes florales, de fruits blancs, de citron vert et de foin frais, sur un souffle d'herbes épicées. Agréable et frais au palais, concentré mais élégant, avec de beaux arômes fruités de groseilles à maquereau mûres, d'agrumes et de kiwi. Magnifique harmonie entre l'acidité mûre et intégrée, la minéralité salée de ce terroir d'exception et les notes typiques d'herbes. Persiste longtemps en bouche.

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

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0%

A boire: jusqu'en 2032

Cépage(s): 100% Sauvignon Blanc

N° article: 1093524

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Pouilly-Fumé AOC

Blanc Fumé
Henri Bourgeois

Herkunft:	France
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
A boire:	jusqu'en 2032
Weinbau:	Traditionnelle
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.