



Pouilly-Fumé AOC

La Vigne Blanche, Henri Bourgeois

Fraîcheur, fruit et raffinement

Description:

La Vigne Blanche de la maison Henri Bourgeois est un Sauvignon Blanc aux multiples talents qui embellira vos fêtes avec ses arômes intenses et son profil minéral. Un vin polyvalent qui peut aussi bien servir d'élégant préambule au repas qu'accompagner avec grâce un poisson, des fruits de mer ou un plat végétarien. Avec son caractère énergique, il apporte fraîcheur et vivacité aux repas de fête copieux.

Profil aromatique:

Jaune lumineux avec de discrets reflets verts. Des nuances minérales et salines typiques du silex (« Fumé ») rehaussent le bouquet frais et délicatement épicé aux jolies notes d'agrumes, pamplemousse. Séduisant en bouche il dévoile de magnifiques épices, ainsi qu'un fruit très fin et parfaitement mûr, emplissant la bouche de citron vert, de coing et de poire. Subtiles nuances de fleurs blanches et de poivre concassé. Beau fondant et finesse jusque dans la longue finale.

Va bien avec:

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

Fabrication: en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Teneur en alcool: 13.0%

Raisins: 100% Sauvignon Blanc

N° article: 1302925

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Pouilly-Fumé AOC

La Vigne Blanche
Henri Bourgeois

Pays d'origine: France
Classifications: Score 18.5/20
Raisins: 100% Sauvignon Blanc
Viticulture: Traditionnelle
Fabrication: en Cuve inox
Teneur en alcool: 13.0%
Température: Pour une dégustation optimale des vins blancs
frais et fruités, nous recommandons une
température de service de 8 à 10 °C.