



Sancerre AOC Grande Réserve

Argiles Calcaires, Domaine Henri Bourgeois

Grande Réserve bio d'une célèbre parcelle

Description:

Le domaine Henri Bourgeois est fort d'une tradition viticole qui perdure depuis déjà plus de dix générations. C'est en reprenant de prestigieuses parcelles à Sancerre dans les années 1950 qu'Henri Bourgeois a assuré la réussite internationale du domaine. En collaboration avec la famille Bourgeois, Mövenpick Vins a sélectionné cette Grande Réserve, bio et produite à partir des meilleurs lots.

Profil aromatique:

Jaune clair éclatant, nuances vertes. Bouquet ouvert aux belles notes de pamplemousse, de groseilles à maquereau et de citron vert, sur de délicates nuances de menthe et de citronnelle, ainsi que des épices et une minéralité typiques de silex. Un délicieux Sauvignon Blanc, d'une belle ampleur en bouche, avec de la complexité et un onctueux fondant. Grande harmonie entre fruit, densité et une précision exceptionnelle, fraîcheur, vivacité et pureté du célèbre terroir de Sancerre. Superbe fluidité jusque dans finale qui persiste plusieurs minutes.

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: Domaine Henri Bourgeois

Viticulture: Bio. Certification bio: FR-BIO-01

Teneur en alcool: 13.5%

Raisins: Sauvignon Blanc

N° article: 1302725

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Sancerre AOC Grande Réserve

Argiles Calcaires
Domaine Henri Bourgeois

Pays d'origine: France
Classifications: Score 18.5/20
Raisins: Sauvignon Blanc
Viticulture: Bio. Certification bio: FR-BIO-01
Teneur en alcool: 13.5%
Température: Pour une dégustation optimale des vins blancs
frais et fruités, nous recommandons une
température de service de 8 à 10 °C.