



Pouilly-Fumé AOC

La Chanteraine, Henri Bourgeois

Un excellent Sauvignon issu du cœur de la Loire

Description:

La famille Bourgeois pratique la viticulture depuis déjà dix générations et cultive des terroirs exceptionnels dans la région de Sancerre. Le résultat est ici un Pouilly-Fumé très féminin produit à partir de Sauvignon Blanc, un cépage noble dont les arômes reflètent la singularité du climat et le sol calcaire. Une fois de plus, le nouveau millésime 2022 du pionnier de Sancerre offre un vin aromatique au charme fruité très séduisant.

Profil aromatique:

Jaune lumineux avec de discrets reflets verts. Bouquet frais et délicatement épicé avec des notes gourmandes d'agrumes, pamplemousse, que viennent agrémenter des nuances minérales et salines typiques du silex ("Fumé"). Joliment piquant en bouche, il révèle un fruit d'une grande finesse et d'une parfaite maturité, avec des arômes de citron vert, de coing et de poire, sur des touches de fleurs blanches et un souffle de poivre concassé. Joli fondant, jutosité et finesse jusque dans la longue finale.

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

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2029

Cépage(s): 100% Sauvignon Blanc

N° article: 0142722

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Pouilly-Fumé AOC

La Chantereine
Henri Bourgeois

Herkunft: France
Notation: Score 18.5/20, Wine Spectator 90/100
Cépage(s): 100% Sauvignon Blanc
A boire: jusqu'en 2029
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.