



Sancerre AOC D'Antan

Henri Bourgeois, Henri Bourgeois

Un Sancerre emblématique, issu de vignes vieilles de plus de 80 ans

Beschreibung:

Le Sancerre d'Antan est issu d'une parcelle de sauvignon plantée en 1936 sur la colline la plus riche en silex. Le Sancerre d'Antan se présente avec une belle harmonie entre le fruit, la minéralité et les arômes épicés.

Degustationsnotiz:

Jaune lumineux avec un voile vert. Belle typicité de cépage dans le bouquet de groseille à maquereau, pamplemousse, agrumes et pêche, sur de subtiles nuances végétales, de silex et d'herbes. Fluide, ample et complexe en bouche, avec un fruit et une vinosité séduisants. Pamplemousse et à nouveau de la groseille avec de sublimes touches d'amande et de noix de coco, une belle minéralité, des épices et un fraîcheur vivifiante. Un grand Sancerre concentré et d'un grand potentiel.

Accompagne idéalement:

Il accompagne particulièrement bien le filet de veau aux morilles, les viandes blanches en sauce, les coquilles St-Jacques gratinées, le poisson poellé, les sushis, le jambon en croûte, les légumes grillés ou les soufflés.

Servierempfehlung:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	France
Produzent:	Henri Bourgeois
Elevage:	11 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0%
A boire:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Artikelnummer:	0172917

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Sancerre AOC D'Antan

Henri Bourgeois
Henri Bourgeois

Herkunft:	France
Notation:	Falstaff 94/100, Wine Enthusiast 94/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	11 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés