



Sancerre AOC

D'Antan, 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 étincelant avec un halo vert. Des délicates nuances herbacées et végétales agrémentent le bouquet ouvert, typique du sauvignon blanc, silex, pamplemousse, groseille à maquereau et citron vert. Bouche complexe, ronde et fluide, avec de beaux arômes de pêches mûres, de pamplemousse et de groseilles à maquereau, sur de subtiles touches d'amande, de noix moulues, d'herbes sauvages et de fenouil, avec une minéralité précise ainsi qu'une fraîcheur épicée vivifiante.

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
Vol. alcool: 14.5%
A boire: jusqu'en 2030
Cépage(s): Sauvignon Blanc
Artikelnummer: 0172920

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Sancerre AOC

D'Antan
Henri Bourgeois

Herkunft:	France
Notation:	Score 19/20, James Suckling 93/100
Cépage(s):	Sauvignon Blanc
A boire:	jusqu'en 2030
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés