



## Sancerre AOC

Les Baronnes, Henri Bourgeois

Incontournable pour les amateurs de Sauvignon Blanc

### **Beschreibung:**

La famille Bourgeois a plus de 10 générations de viticulture derrière elle. Les terroirs de Sancerre comptent parmi les meilleurs pour le Sauvignon Blanc, qui se développe parfaitement sur les sols calcaires. Les raisins pour le "Les Baronnes" poussent sur des coteaux argilo-calcaires à l'ouest de Sancerre.

### **Degustationsnotiz:**

Jaune étincelant aux reflets verts. Le bouquet présente des notes gourmandes de pomme, de pamplemousse, de citron vert et de groseille à maquereau - magnifiquement agrémentées par des épices aériennes, de la citronnelle et de la menthe. Délicieux fruité sauvignon dans la magnifique bouche, complexe et fondante, crémeuse et juteuse. Intensité et vivacité avec une minéralité typique de silex et une précision provenant d'un terroir unique. Finale longue et persistante.

### **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 8 et 10 degrés

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Produzent:</b>	Henri Bourgeois
<b>Elevage:</b>	5 Mois en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0%
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2028
<b>Cépage(s):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Artikelnummer:</b>	0414420

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Sancerre AOC

Les Baronnes  
Henri Bourgeois

<b>Herkunft:</b>	France
<b>Notation:</b>	Wine Spectator 90/100, Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2028
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	5 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Frais, entre 8 et 10 degrés