



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

Pays d'origine:	France
Produzent:	Henri Bourgeois
Elevage:	5 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5%
A boire:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Artikelnummer:	0414422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Sancerre AOC

Les Baronnes
Henri Bourgeois

Herkunft:	France
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
A boire:	jusqu'en 2029
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	5 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Frais, entre 8 et 10 degrés