



Sancerre AOC

La Vigne Blanche, Henri Bourgeois

Incontournable pour les amateurs de Sauvignon Blanc

Beschreibung:

Le domaine Henri Bourgeois est fort d'une tradition viticole qui perdure depuis déjà plus de dix générations. C'est en reprenant de prestigieuses parcelles à Sancerre dans les années 1950 qu'Henri Bourgeois a assuré la réussite internationale du domaine. Depuis, la famille figure parmi les meilleurs producteurs de la Loire. La Vigne Blanche est un Sauvignon Blanc aromatique, intense et captivant.

Degustationsnotiz:

Beau jaune éclatant aux reflets verts. Magnifique cocktail de fruits exotiques dans le bouquet aux notes d'agrumes et de menthe citronnée, ainsi que des accents minéraux de silex provenant du terroir. Délicieux arômes de sauvignon intenses et juteux dans la bouche aux nuances de groseilles à maquereau, d'abricot, d'ananas, d'agrumes et de pommes, sur des touches salines et épicées typiques du terroir sancerrois. Un sauvignon blanc élégant et très aromatique, intense et persistant.

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.

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 2028
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Artikelnummer:	0593822

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Sancerre AOC

La Vigne Blanche
Henri Bourgeois

Herkunft:	France
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
A boire:	jusqu'en 2028
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	5 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Frais, entre 8 et 10 degrés