



Sancerre AOC Rosé

Grande Réserve, Sélection Famille, Henri Bourgeois

Sancerre – un secret d'initiés pour les fans de rosé

Beschreibung:

Parfait pour accompagner une salade, un repas estival et léger, voire la cuisine asiatique.

Degustationsnotiz:

Élegant rose saumon. Délicieux bouquet marqué par les baies rouges, sur des notes d'herbes fraîches et de discrètes nuances de pierre à fusil des sols calcaires de Sancerre. Au palais, un vrai régal – un vin facile à boire de haut niveau. Juteux et délicatement épicé, avec un fondant fruité et une discrète acidité. Arômes vivifiants de framboises et de cerises mûres. Belle finale persistante.

Accompagne idéalement:

Cuisine estivale, gâteau au fromage ou aux légumes, rôti froid, tartare de saumon, poissons, viandes blanches, spécialités de pâtes, fromages corsés (chèvre ou Chaumes).

Servierempfehlung:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	France
Produzent:	Sélection Famille
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0%
A boire:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0929422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Sancerre AOC Rosé

Grande Réserve
Sélection Famille

Herkunft:	France
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
A boire:	jusqu'en 2026
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés