Sancerre AOC

Pure, Henri Bourgeois, (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bi

Le premier vin bio de la célèbre famille Bourgeois

Beschreibung:
La famille Bourgeois se consacre à la viticulture depuis 10 générations et est renommée pour ses Sancerres de classe mondiale élaborés à partir de Sauvignon Blanc. Depuis ses débuts, son histoire est marquée par deux valeurs essentielles: le travail à la main et une production dans le respect de la nature, la certification bio obtenue pour son «Pure» n’étant ainsi qu’une simple formalité.

Degustationsnotiz:
Jaune clair avec des reflets vert citron. Nez minéral avec des fleurs de sureau et de délicates notes de cassis, progressivement aussi de la pêche blanche et des fleurs d'agrumes. Attaque légère et crémeuse avec une délicate douceur anisée, bon équilibre dans le milieu de bouche concentré, maintenant aussi des mirabelles et du coing, légère note de miel d'acacia dans la finale fruitée et minérale.

Accompagne idéalement:
Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

Servierempfehlung:
Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	France
Produzent:	Henri Bourgeois
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Bio. Certification bio: FR-BIO-01
Vol. alcool:	13.5%
A boire:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Artikelnummer:	1093319

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Sancerre AOC

Pure
Henri Bourgeois

Herkunft:	France
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Bio. Certification bio: FR-BIO-01
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Frais, entre 8 et 10 degrés