



Sancerre AOC

Pure, Henri Bourgeois

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 tendre aux reflets vert tilleul. Le nez est marqué par une minéralité fine et épicée, sur de jolies notes de cassis, de fleurs, de pêche blanche et d'agrumes. Crémeux et juteux en bouche, avec une délicate note anisée, un subtil équilibre et de beaux arômes de mirabelles et de coings. Longue finale aux notes de miel d'acacia, sur des touches minérales et fruitées.

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: jusqu'en 2027

Cépage(s): 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 1093322

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:	jusqu'en 2027
Weinbau:	Bio. Certification bio: FR-BIO-01
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Frais, entre 8 et 10 degrés