



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 avec des reflets vert tilleul. Le nez est marqué par une jolie minéralité épicée, discrètes touches de cassis, nuances de fleurs, de pêche blanche et d'agrumes. Crémeux et fluide en bouche, avec une subtile douceur anisée, un bel équilibre et un fruité gourmand de mirabelles et de coings, longue finale sur des touches fruitées, minérales et de miel d'acacia.

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: 13.0%

A boire: jusqu'en 2028

Cépage(s): 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 1093323

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 2028
Weinbau:	Bio. Certification bio: FR-BIO-01
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Frais, entre 8 et 10 degrés