



Pouilly-Fumé AOC

En Travertin, Henri Bourgeois

Un Sauvignon de qualité exceptionnelle

Beschreibung:

Un Sauvignon de qualité exceptionnelle qui sublimer vos plats de poissons, fruits de mer, veau en sauce ou fromages.

Degustationsnotiz:

Jaune délicat aux reflets verts. Nez rappelant les herbes sauvages, le foin fraîchement fauché, le kiwi et les groseilles à maquereau. En bouche s'ajoutent également des notes d'agrumes, mariage de fruits et de jutosité, avec une fraîcheur stimulante et une acidité parfaitement intégrée, sur la belle minéralité typique du terroir exceptionnel de Sancerre. Grande persistance en bouche.

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: 5 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0%

Cépage(s): 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 1093521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Pouilly-Fumé AOC

En Travertin
Henri Bourgeois

Herkunft:	France
Notation:	Score 18.5/20, La Revue du vin de France 89/5
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	5 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Frais, entre 8 et 10 degrés