



Sancerre AOC Grande Réserve

Argiles Calcaires, Domaine Henri Bourgeois

Grande Réserve bio d'une célèbre parcelle

Beschreibung:

Le domaine Henri Bourgeois est fort d'une tradition viticole qui perdure depuis déjà plus de dix générations. C'est en reprenant de prestigieuses parcelles à Sancerre dans les années 1950 qu'Henri Bourgeois a assuré la réussite internationale du domaine. En collaboration avec la famille Bourgeois, Mövenpick Vins a sélectionné cette Grande Réserve, bio et produite à partir des meilleurs lots.

Degustationsnotiz:

Jaune clair éclatant, nuances vertes. Bouquet ouvert aux belles notes de pamplemousse, de groseilles à maquereau et de citron vert, sur de délicates nuances de menthe et de citronnelle, ainsi que des épices et une minéralité typiques de silex. Un délicieux Sauvignon Blanc, d'une belle ampleur en bouche, avec de la complexité et un onctueux fondant. Grande harmonie entre fruit, densité et une précision exceptionnelle, fraîcheur, vivacité et pureté du célèbre terroir de Sancerre. Superbe fluidité jusque dans finale qui persiste plusieurs minutes.

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:	Domaine Henri Bourgeois
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Bio. Certification bio: FR-BIO-01
Vol. alcool:	13.0%
A boire:	jusqu'en 2031
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Artikelnummer:	1302723

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Sancerre AOC Grande Réserve

Argiles Calcaires
Domaine Henri Bourgeois

Herkunft:	France
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
A boire:	jusqu'en 2031
Weinbau:	Bio. Certification bio: FR-BIO-01
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Frais, entre 8 et 10 degrés