



Pouilly-Fumé AOC

La Vigne Blanche, Henri Bourgeois

Un Sauvignon Blanc de renommée mondiale

Beschreibung:

La famille Bourgeois pratique la viticulture avec passion depuis déjà dix générations. Elle est aujourd'hui le premier producteur de Sauvignon Blanc du Val de Loire. Installée dans la région de Sancerre, elle cultive des terroirs exceptionnels, où s'épanouit ce noble cépage blanc. Le résultat est ici un Pouilly-Fumé tout en finesse, dont les arômes reflètent la singularité du climat et le sol calcaire.

Degustationsnotiz:

Jaune lumineux avec de discrets reflets verts. Des nuances minérales et salines typiques du silex (« Fumé ») rehaussent le bouquet frais et délicatement épicé aux jolies notes d'agrumes, pamplemousse. Séduisant en bouche il dévoile de magnifiques épices, ainsi qu'un fruit très fin et parfaitement mûr, emplissant la bouche de citron vert, de coing et de poire. Subtiles nuances de fleurs blanches et de poivre concassé. Beau fondant et finesse jusque dans la longue finale.

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: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0%

A boire: jusqu'en 2031

Cépage(s): 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 1302923

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Pouilly-Fumé AOC

La Vigne Blanche
Henri Bourgeois

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