



Sancerre AOC Rosé

Grande Réserve, Argiles Calcaires, Henri Bourgeois

Le Sancerre rosé, tout aussi tendance

Beschreibung:

Les raisins sont cultivés sur un terroir d'argile et de calcaire, sur les collines entre Chavignol et Sancerre. Le calcaire donne au vin son éclat, tandis que l'argile lui confère sa puissance.

Degustationsnotiz:

Elégant rose saumon. Bouquet gourmand, marqué par les fruits rouges, avec des touches d'herbes fraîches et de discrètes nuances de pierre à fusil provenant des sols calcaires de Sancerre. Un vrai régal en bouche - Easy drinking à son top niveau. Juteux et légèrement épicé, avec un fondant fruité et une discrète acidité. Fruité vivifiant framboises et cerises mûres. Longue et belle persistance

Accompagne idéalement:

Cuisine estivale, gâteau au fromage ou aux légumes, rôti froid, tartare de saumon, poissons, viandes blanches, spécialités de pâtes, fromages corsés (chèvre ou Chaumes).

Servierempfehlung:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine: France

Produzent: Argiles Calcaires

Elevage: 4 Mois en Cuve inox

Viticulture: Bio. Certification bio: FR-BIO-01

Vol. alcool: 13.0%

A boire: jusqu'en 2027

Cépage(s): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1308323

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Sancerre AOC Rosé

Grande Réserve
Argiles Calcaires

Herkunft:	France
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
A boire:	jusqu'en 2027
Weinbau:	Bio. Certification bio: FR-BIO-01
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés