



## 2014 Sancerre AOC Etienne Henri

Domaine Henri Bourgeois

**Accompagne idéale:**

Il accompagne particulièrement bien le filet de veau aux morilles, les viandes blanches en sauce, les coquilles St-Jacques gratinées, le poisson poellé, les sushis, le jambon en croûte, les légumes grillés ou les soufflés.

**Conseils de service:**

Frais, entre 9 et 12 degrés

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Loire
<b>Producteur:</b>	Henri Bourgeois
<b>Notation(s):</b>	
<b>Elaboration:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	Peuvent se savourer jeunes, mais une garde de 5 à 10 ans leur permet de développer des arômes plus intéressants.
<b>Cépage(s):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Référence:</b>	0452714

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Sancerre AOC Etienne Henri**

Domaine Henri Bourgeois

**Origine:** France

**Notation(s):**

**Traubensorte(en):** 100% Sauvignon Blanc

**Apogée:** Peuvent se savourer jeunes, mais une garde de 5 à 10 ans leur permet de développer des arômes plus intéressants.

**Viticulture:** Traditionnelle

**Elaboration:** 12 Mois en Barrique

**Vol. alcool:** 13.5 %

**Service:** Frais, entre 9 et 12 degrés