



2015 Sancerre AOC La Bourgeoise

Henri Bourgeois

Issu des plus vieilles vignes de la famille Bourgeois

Description:

Un grand Sancerre qui, au terme d'un long vieillissement sur lies, a été élevé dans des fûts de chêne de Tronçais.

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

Pays d'origine:	France
Région:	Loire
Producteur:	Henri Bourgeois
Notation(s):	Falstaff 93/100, Wine Enthusiast 91/100, Wine Spectator 92/100
Elaboration:	11 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Référence:	0505615

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Sancerre AOC La Bourgeoise

Henri Bourgeois

Origine:	France
Notation(s):	Falstaff 93/100, Wine Enthusiast 91/100, Wine Spectator 92/100
Traubensorte(en):	100% Sauvignon Blanc
Apogée:	jusqu'en 2035
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	11 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés