



## 2015 Sancerre AOC Etienne Henri

Domaine Henri Bourgeois

Un Sancerre élevé en barriques neuves

### Description:

Une cuvée faite en l'honneur d'Étienne Bourgeois, également connu sous le nom de "Henri". L'amour du bois du patriarche Étienne Bourgeois l'a conduit à devenir le pionnier de la production de Sancerre en barriques neuves.

## Note de dégustation:

Jaune délicat avec des reflets tirant sur le vert. Dans le bouquet de beaux arômes de brioche, du bois de cèdre, de la vanille et des fruits exotiques. Bouche corsée, ronde, complexe et puissante. D'un fondant impressionnant, avec un fruit mûr abondant rappelant les pêches blanches, l'ananas et la papaye, également des notes minérales, fumées et épicées et un peu de vanille bourbon. Belle longueur, c'est un Sancerre impressionnant avec un grand potentiel de garde.

#### 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): Score 19/20, Wine Spectator 94/100

Elevage: 12 Mois en Barrique Viticulture: Traditionnelle

**Vol. alcool:** 14.0 %

**Apogée:** jusqu'en 2027

Cépage(s): 100% Sauvignon Blanc

**Référence:** 0452715



# Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

## **Sancerre AOC Etienne Henri**

Domaine Henri Bourgeois

Origine: France

Notation(s): Score 19/20, Wine Spectator 94/100

Cépage(s): 100% Sauvignon Blanc

Apogée: jusqu'en 2027
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 12 Mois en Barrique

**Vol. alcool:** 14.0 %

Service: Frais, entre 9 et 12 degrés