



2018 Sancerre AOC La Vigne Blanche

Henri Bourgeois

Sancerre, le classique blanc de la Loire

Description:

La famille Bourgeois est forte d'une tradition viticole qui perdure depuis déjà plus de dix générations. Les terroirs de Sancerre font résolument partie des meilleurs pour le Sauvignon Blanc, qui apprécie particulièrement les sols calcaires. Qui plus est, l'exceptionnel été 2018 a été le garant d'une qualité absolument remarquable. Le Sancerre fait merveille en accompagnement de vos plats de poisson et de fruits de mer.

Note de dégustation:

Jaune étincelant aux reflets tirant sur le vert. Très beau terroir au nez, sur des parfums de fruits exotiques, d'agrumes et de menthe citronnée. Toute la classe de ce grand millésime s'exprime dans la bouche aux délicieux arômes juteux et fruités d'ananas mûr, d'abricot, de groseille à maquereau, d'agrumes et de pomme, où vient se greffer une minéralité typique du terroir aux nuances salées et de fines herbes. Ce très beau Sauvignon Blanc révèle une intensité aromatique et de la persistance jusqu'en finale – l'exemple type d'un Sancerre d'une grande origine.

Accompagne idéale:

Il accompagne magnifiquement le fromage de chèvre, le jambon persillé, les huîtres, les fruits de mer ou simplement un croque-monsieur. Il convient aussi aux plats plus légers comme le poisson, les crustacés, la viande blanche, la volaille, les gratins de légumes ou les légumes grillés.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Loire
Producteur:	Henri Bourgeois
Notation(s):	Score 18.5/20
Elaboration:	5 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2024
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Référence:	0593818

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Sancerre AOC La Vigne Blanche

Henri Bourgeois

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20
Traubensorte(en):	100% Sauvignon Blanc
Apogée:	jusqu'en 2024
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	5 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés