



2018 Sancerre AOC

Grande Réserve, Sélection Famille, Henri Bourgeois

Une Grande Réserve signée Henri Bourgeois

Description:

La famille Bourgeois est forte d'une tradition viticole qui perdure depuis déjà plus de dix générations. Avec elle, Mövenpick Vins a sélectionné cette Grande Réserve à partir des lots les plus fins. Les terroirs de Sancerre font résolument partie des meilleurs pour le Sauvignon Blanc. Qui plus est, l'exceptionnel été 2018 a été le garant d'une qualité absolument remarquable.

Note de dégustation:

Jaune étincelant aux reflets tirant sur le vert. Séduisant bouquet de pamplemousse mûr, de citron vert et d'abricot, avec des touches de menthe, de citronnelle, ainsi qu'une délicate minéralité. La bouche ronde et expressive est typique du millésime : un Sauvignon gras et riche, au fondant opulent. D'un fruité dense et intense, il est d'une précision idéale et marqué par son terroir unique. Très fluide, il persiste plusieurs minutes en bouche.

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
Elevage:	5 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Référence:	0873418

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Sancerre AOC

Grande Réserve
Sélection Famille
Henri Bourgeois

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	5 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés