



2016 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.

Note de dégustation:

Jaune moyen aux reflets verts, parfum typique de pamplemousse frais, de groseilles à maquereau, de citron vert avec de subtiles notes de menthe. En bouche, il est intense, dense avec d'opulents arômes fruités. Comme toujours, l'équilibre entre le fruit et l'acidité est parfait. Finale minérale et persistante.

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 18.5/20
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2036
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Référence:	0505616

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Sancerre AOC La Bourgeoise

Henri Bourgeois

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Apogée:	jusqu'en 2036
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés