



2017 Sancerre AOC

D'Antan, Henri Bourgeois

Un Sancerre emblématique, issu de vignes vieilles de plus de 80 ans

Description:

Le Sancerre d'Antan est issu d'une parcelle de sauvignon plantée en 1936 sur la colline la plus riche en silex. Le Sancerre d'Antan se présente avec une belle harmonie entre le fruit, la minéralité et les arômes épicés.

Note de dégustation:

Jaune lumineux avec un voile vert. Belle typicité de cépage dans le bouquet de groseille à maquereau, pamplemousse, agrumes et pêche, sur de subtiles nuances végétales, de silex et d'herbes. Fluide, ample et complexe en bouche, avec un fruit et une vinosité séduisants. Pamplemousse et à nouveau de la groseille avec de sublimes touches d'amande et de noix de coco, une belle minéralité, des épices et un fraîcheur vivifiante. Un grand Sancerre concentré et d'un grand potentiel.

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 94/100, Score 19/20, Wine Enthusiast 94/100
Elevage:	11 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Référence:	0172917

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Sancerre AOC

D'Antan
Henri Bourgeois

Origine: France
Notation(s): Falstaff 94/100, Score 19/20, Wine Enthusiast 94/100
Cépage(s): 100% Sauvignon Blanc
Apogée: jusqu'en 2025
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 11 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.0 %
Service: Frais, entre 9 et 12 degrés