



## 2019 Sancerre AOC

Grande Réserve, Sélection Famille, Henri Bourgeois

Une Grande Réserve signée Henri Bourgeois

### Description:

Le terroir de Sancerre fait résolument partie des meilleurs pour le Sauvignon Blanc. Le domaine Henri Bourgeois compte parmi les grands producteurs de la région et se consacre à la vigne depuis plus de dix générations. En collaboration avec la famille Bourgeois, Mövenpick Vins a sélectionné cette Grande Réserve à partir des meilleurs lots. Le millésime 2019 est d'une qualité exceptionnelle.

### Note de dégustation:

Beau jaune clair avec des reflets dorés tirant sur le vert. Séduisant bouquet de citron vert, de pamplemousse et d'abricot, complété par une touche de menthe, de la citronnelle et une subtile note minérale. Fruit merveilleusement juteux et insistant, très fondant et agréable en bouche. Un vin intense avec beaucoup de fruit et de densité, qui possède à la fois la précision typique et la fraîcheur intense de son terroir unique. Il coule magnifiquement en bouche et persiste pendant plusieurs minutes.

### 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

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Loire
<b>Producteur:</b>	Henri Bourgeois
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Elevage:</b>	5 Mois en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2026
<b>Cépage(s):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Référence:</b>	0873419

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Sancerre AOC**

Grande Réserve  
Sélection Famille  
Henri Bourgeois

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2026
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	5 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 8 et 10 degrés