



2019 Pouilly-Fumé AOC

La Chanteraine, Henri Bourgeois

Sauvignon blanc issu du coeur de la Loire et très fruité

Description:

Dans la région de Sancerre, la famille Bourgeois cultive des terroirs exceptionnels depuis plusieurs générations. Le résultat est ici un Pouilly-Fumé très féminin, produit à partir du cépage noble Sauvignon Blanc, dont les arômes reflètent la fraîcheur du climat et le sol calcaire.

Note de dégustation:

Jaune moyen aux subtils reflets tirant sur le vert. Bouquet typique de silex (fumé) avec de belles notes d'agrumes, pamplemousse, qu'agrémentent des nuances de terroir. En bouche, arômes délicats de limettes, de poire, de coing et de fleurs blanches, sur une touche de poivre. C'est un vin à la fois souple et racé d'une grande ampleur et long 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:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Référence:	0142719

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pouilly-Fumé AOC

La Chanteraine
Henri Bourgeois

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés