



2019 Pouilly-Fumé AOC

En Travertin, Henri Bourgeois

Un vin d'été signé Henri Bourgeois

Description:

Un sauvignon de grande classe qui accompagne parfaitement les poissons, les fruits de mer, le veau à la crème ou encore différents fromages.

Note de dégustation:

Jaune délicat aux reflets verts. Bouquet de fruits blancs, d'agrumes et de foin frais, sur de subtiles notes herbacées. Élégant et merveilleusement frais, beau mariage entre groseilles, agrumes et kiwi, sur une minéralité mûre et intégrée, des notes salées et minérales du terroir et des touches de fines herbes fraîchement cueillies. Long en bouche, c'est un Sauvignon de grande classe, qui convient parfaitement au poisson, aux fruits de mer, au veau à la crème ou différents types de fromage.

Accompagne idéale:

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

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 2028
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Référence:	1093519

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pouilly-Fumé AOC

En Travertin
Henri Bourgeois

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	5 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés