2016 Sancerre AOC

Jadis, Henri Bourgeois

Grand sauvignon de la meilleure maison

Description:
Le Sancerre Jadis tire sa singularité du fameux terroir de la Côte de Chavignol.
Note de dégustation:
Or lumineux aux touches tirant sur le vert. Les fruits exotiques dominent le bouquet expressif et ouvert aux notes de mangue, d'agrumes et de miel, sur un soupçon de menthol. Bouche d'une belle longueur, dense et opulente, ronde et crémeuse. Les nombreux
Accompagne idéale:
Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.
Conseils de service:
Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Loire
Producteur:	Henri Bourgeois
Notation(s):	Score 19/20, Wine Enthusiast 94/100
Elevage:	18 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Référence:	1093416

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Sancerre AOC

Jadis
Henri Bourgeois

Origine:	France
Notation(s):	Score 19/20, Wine Enthusiast 94/100
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch