2020 Sancerre AOC Rosé

Grande Réserve, Sélection Famille, Henri Bourgeois

Sancerre – un secret d'initiés pour les fans de rosé

Description:
Parfait pour accompagner une salade, un repas estival et léger, voire la cuisine asiatique.
Note de dégustation:
Très beau rose saumon. Les fruits rouges dominent le bouquet aux notes d'épices et de silex des sols calcaires de Sancerre. Il coule facilement en bouche, frais et délicatement épicé, fondant et fruité. Belle vivacité d'arômes de framboises et de cerises bien mûres dans la finale persistante. Délicieux à l'apéritif, il accompagnera aussi divinement les salades, la cuisine d'été et les plats asiatiques.
Accompagne idéale:
Cuisine estivale, gâteau au fromage ou aux légumes, rôti froid, tartare de saumon, poissons, viandes blanches, spécialités de pâtes, fromages corsés (chèvre ou Chaumes).
Conseils de service:
Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Loire
Producteur:	Henri Bourgeois
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	0929420

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 Rosé

Grande Réserve
Sélection Famille
Henri Bourgeois

Origine:	France
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5 %
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