



## 2020 Esprit de Bourgeois

Sauvignon Blanc, VdP du Val de Loire, Henri Bourgeois

Le best-seller de la famille Bourgeois

### Description:

Depuis plus de 10 générations, la famille Bourgeois se consacre avec passion à la viticulture, et plus particulièrement au Sauvignon Blanc. Ses 120 parcelles se situent sur la rive gauche de la Loire, à proximité immédiate de Sancerre. Durant toutes ces années, c'est grâce à la qualité constante de ses vins que la famille s'est forgé une solide réputation internationale hautement méritée.

### Note de dégustation:

Jaune paille clair aux reflets tirant sur le vert. Magnifique bouquet d'agrumes, citron vert et pamplemousse, sur un soupçon de citronnelle, d'ortie et d'herbes fraîches. Merveilleusement fruité et juteux dans la bouche vive, nerveuse et pleine de fraîcheur, un pur plaisir aux arômes de fruits exotiques, d'ananas et de citron vert. Il révèle jusque dans la finale une longueur et une complexité remarquables pour sa catégorie.

### 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 17.5/20
<b>Elevage:</b>	6 Mois en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Apogée:</b>	À l'apogée
<b>Cépage(s):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Référence:</b>	0165320

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

Taille: A7 74x105

### **Esprit de Bourgeois**

Sauvignon Blanc  
VdP du Val de Loire  
Henri Bourgeois

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Score 17.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Apogée:</b>	À l'apogée
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	6 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 8 et 10 degrés