



## 2020 Esprit de Bourgeois

Rosé de Pinot Noir, VdP du Val de Loire, Henri Bourgeois

Le rosé: la nouvelle tendance de la Loire

**Note de dégustation:**

Magnifique rose saumon lumineux. Il se montre déjà enchanteur dans le nez opulent de fruits rouges avec de subtiles notes herbacées. Juteux et puissant en bouche, il révèle une belle fraîcheur et de la vivacité, avec de merveilleux arômes de groseilles mûres, de fraises et de framboises. Sa substance se prolonge jusque dans la finale fruitée. Un rosé tendance par excellence issu d'un très beau domaine. Délicieux avec les barbecues, les salades et la cuisine asiatique.

**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

<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>	jusqu'en 2025
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Noir
<b>Référence:</b>	1093220

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

Taille: A7 74x105

### **Esprit de Bourgeois**

Rosé de Pinot Noir  
VdP du Val de Loire  
Henri Bourgeois

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Score 17.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Noir
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2025
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	6 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés