



2020 Sancerre AOC

La Vigne Blanche, Henri Bourgeois

Incontournable pour les amateurs de Sauvignon Blanc

Description:

Un Sancerre est toujours un véritable plaisir, surtout lorsqu'il est, comme c'est le cas ici, produit par un domaine de grande qualité. En l'occurrence, celui que dirige la famille Bourgeois depuis dix générations. Un vin réputé et élégant, issu d'un terroir calcaire et qui accompagne à merveille les poissons et fruits de mer.

Note de dégustation:

Jaune brillant avec des reflets tirant sur le vert. Très beau parfum issu d'un terroir unique: fruits exotiques, agrumes et menthe citronnée avec une veine minérale. Fruit délicieusement juteux et très présent qui rappelle l'ananas mûr, l'abricot, les groseilles à maquereau, les agrumes et les pommes, magnifiquement complétés par la minéralité salée typique du terroir et de belles saveurs herbales. Un Sauvignon blanc très aromatique, passionnant, de grande classe, intense et persistant - exemple parfait d'un Sancerre d'une grande origine.

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

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:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Référence:	0593820

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Sancerre AOC

La Vigne Blanche
Henri Bourgeois

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	5 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés