



## 2020 Sancerre AOC

Grande Réserve, Sélection Famille, Henri Bourgeois

Une Grande Réserve signée Henri Bourgeois

### Description:

Le terroir de Sancerre fait résolument partie des meilleurs pour le Sauvignon Blanc. Le domaine Henri Bourgeois compte parmi les grands producteurs de la région et se consacre à la viticulture depuis plus de dix générations. En collaboration avec la famille Bourgeois, Mövenpick Vins a sélectionné cette Grande Réserve produite à partir des meilleurs lots.

### Note de dégustation:

Jaune lumineux aux touches vertes. Bouquet aux belles notes de pamplemousse, de groseille à maquereau et de citron vert, sur de subtiles touches de menthe et de citronnelle, ainsi qu'une délicate minéralité de silex. Fruité Sauvignon gourmand avec une belle amplitude et un fondant crémeux. Il combine idéalement l'intensité et la densité du fruit avec une précision exceptionnelle, fraîche clarté et vivacité pure, signes distinctifs du célèbre terroir de Sancerre. Belle fluidité jusque dans la finale qui perdure plusieurs minutes.

### 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 18.5/20
<b>Elevage:</b>	5 Mois en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2027
<b>Cépage(s):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Référence:</b>	0873420

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

Taille: A7 74x105

### **Sancerre AOC**

Grande Réserve  
Sélection Famille  
Henri Bourgeois

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2027
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	5 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 8 et 10 degrés