



2020 Pouilly-Fumé AOC

La Chanteraine, Henri Bourgeois

Un Sauvignon fruité issu du coeur de la Loire

Description:

Dans la région de Sancerre, la famille Bourgeois cultive des terroirs exceptionnels depuis plusieurs générations. Le résultat est ici un Pouilly-Fumé très féminin, produit à partir du cépage noble Sauvignon Blanc, dont les arômes reflètent la fraîcheur du climat et le sol calcaire.

Note de dégustation:

Jaune vif aux reflets tirant sur le vert. Bouquet frais et épicé aux notes de pamplemousse, sur des nuances minérales salées typiques de silex (fumé). La bouche est ample et extrêmement séduisante avec de magnifiques arômes de citron vert, de coing et de poire, sur des nuances de fleurs blanches et un souffle de poivre. Il se révèle d'une élégance fondante et fluide, longue finale.

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:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Référence:	0142720

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pouilly-Fumé AOC

La Chanteraine
Henri Bourgeois

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Apogée:	jusqu'en 2027
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	5 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés