



2020 Sancerre AOC

Les Baronnes, Henri Bourgeois

Incontournable pour les amateurs de Sauvignon Blanc

Description:

La famille Bourgeois a plus de 10 générations de viticulture derrière elle. Les terroirs de Sancerre comptent parmi les meilleurs pour le Sauvignon Blanc, qui se développe parfaitement sur les sols calcaires. Les raisins pour le "Les Baronnes" poussent sur des coteaux argilo-calcaires à l'ouest de Sancerre.

Note de dégustation:

Jaune étincelant aux reflets verts. Le bouquet présente des notes gourmandes de pomme, de pamplemousse, de citron vert et de groseille à maquereau - magnifiquement agrémentées par des épices aériennes, de la citronnelle et de la menthe. Délicieux fruité sauvignon dans la magnifique bouche, complexe et fondante, crémeuse et juteuse. Intensité et vivacité avec une minéralité typique de silex et une précision provenant d'un terroir unique. Finale longue et persistante.

Accompagne idéale:

Il accompagne particulièrement bien le filet de veau aux morilles, les viandes blanches en sauce, les coquilles St-Jacques gratinées, le poisson poellé, les sushis, le jambon en croûte, les légumes grillés ou les soufflés.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Loire
Producteur:	Henri Bourgeois
Notation(s):	Wine Spectator 90/100
Elevage:	5 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Référence:	0414420

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Sancerre AOC

Les Baronnes
Henri Bourgeois

Origine:	France
Notation(s):	Wine Spectator 90/100
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	5 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés