



2017 Sancerre AOC

Etienne Henri, Henri Bourgeois

Un Sancerre véritablement impressionnant avec un potentiel de maturité exceptionnel

Description:

Une cuvée faite en l'honneur d'Étienne Bourgeois, également connu sous le nom de "Henri". L'amour du bois du patriarche Étienne Bourgeois l'a conduit à devenir le pionnier de la production de Sancerre en barriques neuves.

Note de dégustation:

Jaune clair aux reflets tirant sur le vert. Le bouquet révèle de subtils notes briochées, des fruits exotiques, de la vanille Bourbon et de belles nuances de bois. C'est un Sancerre puissant, ample et complexe, avec beaucoup de fondant et marqué par des arômes de fruits mûrs, pêches blanches, ananas et papaye, sur des notes minérales, fumées et épicées et un souffle de vanille de Bourbon. Magnifique longueur.

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 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Loire
Producteur:	Henri Bourgeois
Notation(s):	Wine Enthusiast 94/100
Elevage:	10 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Référence:	0452717

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Sancerre AOC

Etienne Henri
Henri Bourgeois

Origine:	France
Notation(s):	Wine Enthusiast 94/100
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	10 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés