



2021 Sancerre AOC

Grande Réserve, Sélection Famille, Henri Bourgeois

Un Sancerre des plus réussis

Description:

Le domaine Henri Bourgeois est fort d'une tradition viticole qui perdure depuis déjà plus de dix générations. C'est en reprenant de prestigieuses parcelles à Sancerre dans les années 1950 qu'Henri Bourgeois a assuré la réussite internationale du domaine. En collaboration avec la famille Bourgeois, Mövenpick Vins a sélectionné cette Grande Réserve produite à partir des meilleurs lots.

Note de dégustation:

Vert jaune éclatant. Des nuances minérales et fumées agrémentent le bouquet extrêmement plaisant, révélant un cocktail de fruits typiques de pamplemousse, de groseille à maquereau et de citron vert, avec des notes de citronnelle et de menthe. En bouche, il est ample et fondant et développe de magnifiques arômes de sauvignon blanc, avec un fruit juteux et intense. Ses remarquables notes de terroir faites de silex broyé lui apportent une belle vivacité et une fraîcheur précise, fantastique fluidité jusque dans la finale persistante.

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:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Référence:	0873421

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Sancerre AOC

Grande Réserve
Sélection Famille
Henri Bourgeois

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	5 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés