



2018 Sancerre AOC

La Bourgeoise, Henri Bourgeois

Issu des plus vieilles vignes de la famille Bourgeois

Description:

Un grand Sancerre qui, au terme d'un long vieillissement sur lies, a été élevé dans des fûts de chêne de Tronçais.

Note de dégustation:

Jaune puissant et brillant avec des reflets tirant sur le vert. Bouquet épicé aux notes typiques de groseilles à maquereau, de pamplemousse et d'agrumes, sur une subtile note de menthe. Dense, complexe et impressionnant en bouche, avec une très belle intensité de fruit et une fraîcheur saline. Parfait équilibre entre le fruit et la délicate acidité - finale minérale 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 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Loire
Producteur:	Henri Bourgeois
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	11 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Référence:	0505618

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Sancerre AOC

La Bourgeoise
Henri Bourgeois

Origine:	France
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	11 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés