



2021 Sancerre AOC Rosé

Grande Réserve, Sélection Famille, Henri Bourgeois

Un secret d'initiés pour les fans de rosé!

Description:

Parfait pour accompagner une salade, un repas estival et léger, voire la cuisine asiatique.

Note de dégustation:

Élegant rose saumoné. Cocktail de petits fruits rouges et d'épices, sur de jolies notes de silex typiques des célèbres sols calcaires de Sancerre. Extrêmement plaisant et frais dans la bouche juteuse aux délicates épices, avec beaucoup de fondant et un beau fruit. Fraises, framboises et cerises à parfaite maturité. Longue finale.

Accompagne idéale:

Cuisine estivale, gâteau au fromage ou aux légumes, rôti froid, tartare de saumon, poissons, viandes blanches, spécialités de pâtes, fromages corsés (chèvre ou Chaumes).

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Loire
Producteur:	Henri Bourgeois
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	0929421

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Sancerre AOC Rosé

Grande Réserve
Sélection Famille
Henri Bourgeois

Origine:	France
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés