



2021 Pouilly-Fumé AOC

La Chanteraine, Henri Bourgeois

Un Sauvignon fruité issu du coeur de la Loire

Description:

Dans la région de Sancerre, la famille Bourgeois cultive des terroirs exceptionnels depuis plusieurs générations. Le résultat est ici un Pouilly-Fumé très féminin, produit à partir du cépage noble Sauvignon Blanc, dont les arômes reflètent la fraîcheur du climat et le sol calcaire.

Note de dégustation:

Jaune clair éclatant avec des nuances tirant sur le vert. De délicates épices et une discrète touche fumée de silex rehaussent le nez frais et vif aux notes de pamplemousse et de citron vert. C'est un très beau vin d'une grande densité, juteux et aux arômes fruités très présents de poire mûre, d'agrumes, de coing et de fleurs blanches, sur une pointe de poivre. Fondant, fluidité et finesse jusqu'en finale.

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, Score 18.5/20
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Référence:	0142721

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pouilly-Fumé AOC

La Chanteraine
Henri Bourgeois

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