



2019 Sancerre AOC

D'Antan, Henri Bourgeois

Un Sancerre emblématique, issu de vignes vieilles de plus de 80 ans

Description:

Le Sancerre d'Antan est issu d'une parcelle de sauvignon plantée en 1936 sur la colline la plus riche en silex. Le Sancerre d'Antan se présente avec une belle harmonie entre le fruit, la minéralité et les arômes épicés.

Note de dégustation:

Jaune éclatant avec un voile vert. Bouquet ouvert, légèrement végétal et typique du sauvignon, silex, pamplemousse, groseille à maquereau, citron vert. Bouche complexe, pleine et juteuse, joli fruité vineux de pêches mûres, de pamplemousse et de groseilles à maquereau, avec de subtils arômes d'amande, de noix moulues, d'herbes sauvages et de fenouil. Minéralité typique et précise, fraîcheur vivifiante et épicés.

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 Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Référence:	0172919

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Sancerre AOC

D'Antan
Henri Bourgeois

Origine:	France
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	11 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés