2020 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 aux reflets verts. Bouquet épicé typique de groseilles à maquereau mûres, de pamplemousse et d'agrumes, avec une subtile note de menthe. Dense, complexe et impressionnant en bouche, d'une grande intensité, fruit et fraîcheur iodée. Equilibre parfait entre le fruit et une acidité discrète - 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, Wine Spectator 93/100
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Référence:	0505620

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

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, Wine Spectator 93/100
Apogée:	jusqu'en 2035
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch