2022 Pouilly-Fumé AOC

La Chantereine, Henri Bourgeois

Un excellent Sauvignon issu du cœur de la Loire

Description:
La famille Bourgeois pratique la viticulture depuis déjà dix générations et cultive des terroirs exceptionnels dans la région de Sancerre. Le résultat est ici un Pouilly-Fumé très féminin produit à partir de Sauvignon Blanc, un cépage noble dont les arômes reflètent la singularité du climat et le sol calcaire. Une fois de plus, le nouveau millésime 2022 du pionnier de Sancerre offre un vin aromatique au charme fruité très séduisant.
Note de dégustation:
Jaune lumineux avec de discrets reflets verts. Bouquet frais et délicatement épicé avec des notes gourmandes d'agrumes, pamplemousse, que viennent agrémenter des nuances minérales et salines typiques du silex ("Fumé"). Joliment piquant en bouche, il révèle un fruit d'une grande finesse et d'une parfaite maturité, avec des arômes de citron vert, de coing et de poire, sur des touches de fleurs blanches et un souffle de poivre concassé. Joli fondant, jutosité et finesse jusque dans la longue 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, Wine Spectator 90/100
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Référence:	0142722

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

Pouilly-Fumé AOC

La Chantereine
Henri Bourgeois

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20, Wine Spectator 90/100
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Apogée:	jusqu'en 2029
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 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