



2022 Sancerre AOC

Grande Réserve, Sélection Famille, Henri Bourgeois

Un Sancerre des plus réussis

Description:

Le domaine Henri Bourgeois est fort d'une tradition viticole qui perdure depuis déjà plus de dix générations. C'est en reprenant de prestigieuses parcelles à Sancerre dans les années 1950 qu'Henri Bourgeois a assuré la réussite internationale du domaine. En collaboration avec la famille Bourgeois, Mövenpick Vins a sélectionné cette Grande Réserve produite à partir des meilleurs lots.

Note de dégustation:

Jaune étincelant avec des éclats verts. Très beau bouquet aux notes marquées de pamplemousse, de groseille à maquereau et d'agrumes, sur des nuances épicées aériennes d'une grande délicatesse, menthe fraîche, silex et citron zesté. Incroyablement gourmand et juteux, c'est un vrai séducteur, le Sauvignon Blanc idéal. Remarquables complexité et amplitude dans la bouche, où se rencontre un fondant juteux et crémeux, de la précision et de la clarté. Pure vivacité du célèbre Sancerrois, fluidité fantastique jusque dans la 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
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Référence:	0873422

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Sancerre AOC

Grande Réserve
Sélection Famille
Henri Bourgeois

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés