



## 2020 Le MD de Bourgeois

Sancerre AOC, Henri Bourgeois

D'un des meilleurs terroirs de Sancerre

### Description:

Les raisins de ce Sancerre haut de gamme proviennent d'un versant sud et sud-ouest très abrupt à Chavignol, dont le sol est marqué par des coquillages fossilisés et de l'argile. Ce terroir confère à ce Sauvignon Blanc expressif une grande profondeur aromatique et une personnalité minérale prononcée. Grâce à son temps de maturation particulièrement long, ce vin blanc d'exception gagne énormément en rondeur, en plénitude et en complexité.

### Note de dégustation:

Jaune doré impressionnant avec des reflets verts. Le bouquet révèle déjà sa grande classe : délicats fruits tropicaux, agrumes et épices très minérales. Concentration, richesse et ampleur en bouche impressionnantes. En plus du fruit, les meilleurs terroirs de Chavignol ("Monts Damnés") apportent une énorme minéralité, de la pression et de la puissance, c'est un vin à la fois expressif et frais, parfait à boire dès à présent, mais qui a également un grand potentiel de garde.

### Accompagne idéale:

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

### Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Loire
<b>Producteur:</b>	Henri Bourgeois
<b>Notation(s):</b>	Decanter 95/100, Score 19/20
<b>Elevage:</b>	56 Mois en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Cépage(s):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Référence:</b>	1134220

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Le MD de Bourgeois**

Sancerre AOC  
Henri Bourgeois

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Decanter 95/100, Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	56 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 8 et 10 degrés