



## 2017 Sancerre AOC

Grande Réserve, Sélection Famille, Henri Bourgeois

Une Grande Réserve signée Henri Bourgeois

### Description:

Cette réserve issue de l'excellent millésime 2017, qui vient d'être mise en vente, est élaborée par l'un des meilleurs producteurs de Sancerre. La famille Bourgeois est forte d'une tradition viticole qui perdure depuis déjà plus de dix générations. Avec elle, Mövenpick Vins a sélectionné cette Grande Réserve à partir des lots les plus fins. Les terroirs de Sancerre font résolument partie des meilleurs pour le Sauvignon Blanc.

### Note de dégustation:

Jaune étincelant aux reflets verts et dorés. Nez agréable et légèrement éthéré aux parfums d'agrumes, d'abricot et de pamplemousse, où viennent se greffer un souffle de menthe et de citronnelle, puis de subtiles touches fraîchement minérales de silex. La bouche typiquement Sauvignon est fondante et d'une belle rondeur. Ce vin au fruité intense, met à l'honneur son merveilleux terroir avec une belle profondeur, de la précision et une fraîche vivacité. Jolie fluidité dans la longue finale. Un beau vin d'une grande origine.

### 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

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Loire
<b>Producteur:</b>	Henri Bourgeois
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Elaboration:</b>	5 Mois en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2024
<b>Cépage(s):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Emballage:</b>	Carton de 6
<b>Référence:</b>	0873417075C6100

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

Taille: A7 74x105

### Sancerre AOC

Grande Réserve  
Sélection Famille  
Henri Bourgeois

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Traubensorte(en):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2024
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elaboration:</b>	5 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 8 et 10 degrés