



2023 Sancerre AOC Grande Réserve

Argiles Calcaires, Domaine Henri Bourgeois

Fameuse Grande Réserve dans un nouvel habit

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, bio et produite à partir des meilleurs lots.

Note de dégustation:

Jaune clair éclatant, nuances vertes. Bouquet ouvert aux belles notes de pamplemousse, de groseilles à maquereau et de citron vert, sur de délicates nuances de menthe et de citronnelle, ainsi que des épices et une minéralité typiques de silex. Un délicieux Sauvignon Blanc, d'une belle ampleur en bouche, avec de la complexité et un onctueux fondant. Grande harmonie entre fruit, densité et une précision exceptionnelle, fraîcheur, vivacité et pureté du célèbre terroir de Sancerre. Superbe fluidité jusque dans finale qui persiste plusieurs minutes.

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

Pays d'origine:	France
Région:	Loire
Producteur:	Henri Bourgeois
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2031
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Référence:	1302723

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Sancerre AOC Grande Réserve

Argiles Calcaires
Domaine Henri Bourgeois

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Apogée:	jusqu'en 2031
Viticulture:	Bio
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés