



2023 Sancerre AOC Rosé

Grande Réserve, Argiles Calcaires, Henri Bourgeois (Bio)

Le Sancerre rosé, tout aussi tendance

Accompagne idéale:

Cuisine estivale, gâteau au fromage ou aux légumes, rôti froid, tartare de saumon, poissons, viandes blanches, spécialités de pâtes, fromages corsés (chèvre ou Chaumes).

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

| | |
|------------------------|-----------------|
| Pays d'origine: | France |
| Région: | Loire |
| Producteur: | Henri Bourgeois |
| Notation(s): | Score 18.5/20 |
| Elevage: | en Cuve inox |
| Viticulture: | Bio |
| Vol. alcool: | 13.0 % |
| Apogée: | jusqu'en 2027 |
| Cépage(s): | 100% Pinot Noir |
| Référence: | 1308323 |

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Sancerre AOC Rosé

Grande Réserve
Argiles Calcaires
Henri Bourgeois (Bio)

| | |
|---------------------|-----------------------------|
| Origine: | France |
| Notation(s): | Score 18.5/20 |
| Cépage(s): | 100% Pinot Noir |
| Apogée: | jusqu'en 2027 |
| Viticulture: | Bio |
| Elevage: | en Cuve inox |
| Vol. alcool: | 13.0 % |
| Service: | Frais, entre 9 et 12 degrés |