



2023 Sancerre AOC

Pure, Henri Bourgeois

Le premier vin bio de la célèbre famille Bourgeois

Description:

La famille Bourgeois se consacre à la viticulture depuis 10 générations et est renommée pour ses Sancerres de classe mondiale élaborés à partir de Sauvignon Blanc. Depuis ses débuts, son histoire est marquée par deux valeurs essentielles: le travail à la main et une production dans le respect de la nature, la certification bio obtenue pour son «Pure» n'étant ainsi qu'une simple formalité.

Note de dégustation:

Jaune tendre avec des reflets vert tilleul. Le nez est marqué par une jolie minéralité épicée, discrètes touches de cassis, nuances de fleurs, de pêche blanche et d'agrumes. Crémeux et fluide en bouche, avec une subtile douceur anisée, un bel équilibre et un fruité gourmand de mirabelles et de coings, longue finale sur des touches fruitées, minérales et de miel d'acacia.

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:	12.5 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Référence:	1093323

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Sancerre AOC

Pure
Henri Bourgeois

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Bio
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés