



2023 Pouilly-Fumé AOC

La Vigne Blanche, Henri Bourgeois

Le Pouilly-Fumé se pare de nouveaux atours

Description:

La famille Bourgeois pratique la viticulture avec passion depuis déjà dix générations. Elle est aujourd'hui le premier producteur de Sauvignon Blanc du Val de Loire. Installée dans la région de Sancerre, elle cultive des terroirs exceptionnels, où s'épanouit ce noble cépage blanc. Le résultat est ici un Pouilly-Fumé tout en finesse, dont les arômes reflètent la singularité du climat et le sol calcaire.

Note de dégustation:

Jaune lumineux avec de discrets reflets verts. Des nuances minérales et salines typiques du silex (« Fumé ») rehaussent le bouquet frais et délicatement épicé aux jolies notes d'agrumes, pamplemousse. Séduisant en bouche il dévoile de magnifiques épices, ainsi qu'un fruit très fin et parfaitement mûr, emplissant la bouche de citron vert, de coing et de poire. Subtiles nuances de fleurs blanches et de poivre concassé. Beau fondant et finesse jusque dans la longue finale.

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:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Référence:	1302923

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pouilly-Fumé AOC

La Vigne Blanche
Henri Bourgeois

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés