



## 2022 Sancerre AOC

Sol de Silex ES-56, Henri Bourgeois

Sancerre «La Bourgeoise» fait peau neuve

### Description:

Vieilles vignes de sauvignon blanc cultivées sur un riche terroir silex de l'appellation Sancerre (village de Saint-Satur), formé lors de l'Eocène il y a 56 millions d'années. Son nom «ES-56» signifie d'ailleurs Eocène Silex 56 millions d'années.

### Note de dégustation:

Jaune puissant et brillant avec des reflets verts. Une subtile note de menthe vient agrémenter le bouquet typique et épicé de groseilles à maquereau mûres, de pamplemousse et d'agrumes. Dense, complexe et impressionnant en bouche, grande intensité, fruit et fraîcheur saline. Mariage parfait entre le fruit et la belle acidité - finale minérale et persistante.

### Accompagne idéale:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

### Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Loire
<b>Producteur:</b>	Henri Bourgeois
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Elevage:</b>	8 Mois en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2035
<b>Cépage(s):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Référence:</b>	1307822

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

Taille: A7 74x105

### **Sancerre AOC**

Sol de Silex ES-56  
Henri Bourgeois

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2035
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	8 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés