2023 Sancerre AOC

Argilo-Calcaire & Silex, Henri Bourgeois

Sauvignon Blanc d’une parcelle mondialement connue

Description:
La famille Bourgeois a plus de 10 générations de viticulture derrière elle. Les terroirs de Sancerre comptent parmi les meilleurs pour le Sauvignon Blanc, qui se développe parfaitement sur les sols calcaires.
Note de dégustation:
Jaune vif avec des reflets verts. Séduisant spectre olfactif, richesse de fruits, pamplemousse mûr, citrons verts et abricots, sur une pointe de menthe et de citronnelle, ainsi que de subtiles épices minérales. Belle sensation en bouche, ce sauvignon est riche et intense, avec un fondant opulent. Dense et intensément fruité, il est également d’une précision idéale et marqué par son terroir unique.
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 2030
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Référence:	1307723

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Sancerre AOC

Argilo-Calcaire & Silex
Henri Bourgeois

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

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch