



"Un Sauvignon de Loire très convoité"

2017 Pouilly-Fumé AOC

La Chanteraine, Henri Bourgeois

| | |
|-----------------------------|--|
| Description: | Dans la région de Sancerre, la famille Bourgeois cultive des terroirs exceptionnels depuis plusieurs générations. Le résultat est ici un Pouilly-Fumé très féminin, produit à partir du cépage noble Sauvignon Blanc, dont les arômes reflètent la fraîcheur du climat et le sol calcaire. |
| Note de dégustation: | Jaune clair avec des reflets verts. Une note typique de silex rehausse le bouquet aux senteurs d'agrumes et de pamplemousse. En bouche c'est un pur Sauvignon Blanc qui révèle un bel équilibre entre fraîcheur et fluidité sur des nuances de groseilles, de coing, de limette et de menthe citronnée fraîche. L'acidité harmonieusement intégrée ainsi que les notes fumées typique du terroir lui apportent du corps et une belle vivacité. |
| Elaboration: | 5 Mois en Cuve inox |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Notation(s): | Score 18/20 |
| Pays d'origine: | France |
| Cépage(s): | 100% Sauvignon Blanc |
| Vol. alcool: | 13.0 % |
| Accompagne idéale: | Il accompagne magnifiquement le fromage de chèvre, le jambon persillé, les huîtres, les fruits de mer ou simplement un croque-monsieur. Il convient aussi aux plats plus légers comme le poisson, les crustacés, la viande blanche, la volaille, les gratins de légumes ou les légumes grillés. |
| Service: | Frais, entre 8 et 10 degrés |
| Apogée: | jusqu'en 2024 |
| Producteur: | Henri Bourgeois |
| Emballage: | Carton de 6 |
| Référence: | 0142717075C6100 |

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pouilly-Fumé AOC

La Chanteraine
Henri Bourgeois

| | |
|---------------------|-----------------------------|
| Origine: | France |
| Notation(s): | Score 18/20 |
| Cépage(s): | 100% Sauvignon Blanc |
| Apogée: | jusqu'en 2024 |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Elaboration: | 5 Mois en Cuve inox |
| Vol. alcool: | 13.0 % |
| Service: | Frais, entre 8 et 10 degrés |