



2017 Pouilly-Fumé AOC

La Chanteraine, Henri Bourgeois

Un Sauvignon de Loire très convoité

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.

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.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Loire
Producteur:	Henri Bourgeois
Notation(s):	Score 18/20
Elaboration:	5 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2024
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
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
Traubensorte(en): 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