



"Le Sancerre, grand classique blanc de la Loire"

2016 Sancerre AOC La Vigne Blanche

Henri Bourgeois

Description:	Aucun autre Sauvignon Blanc au monde n'est aussi fin et complexe que ceux issus des coteaux argilo-calcaires de la Loire supérieure, à travers lesquels le fleuve serpente.
Note de dégustation:	Jaune lumineux aux nuances tirant sur le vert. De fines notes minérales des montagnes entourant Sancerre rehaussent le délicat bouquet rappelant les fruits jaunes à noyau et les agrumes. La bouche est finement fruitée sur des arômes d'ananas, de groseilles à maquereau, de pomme et de grapefruit, elle s'accompagne d'une belle fraîcheur ainsi que d'une minéralité poivrée et saline de silex. Un Sauvignon Blanc très aromatique d'une appellation de prestige !
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:	Ces vins blancs droits et pleins de finesse accompagnent à merveille le poisson, ainsi que les crustacés et fruits de mer en tous genres.
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés
Apogée:	jusqu'en 2022
Producteur:	Henri Bourgeois
Emballage:	Carton de 6
Référence:	0593816075C6100

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Sancerre AOC La Vigne Blanche

Henri Bourgeois

Origine:	France
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Apogée:	jusqu'en 2022
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	5 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés