



2024 Sancerre AOC Rosé

Grande Réserve, Argiles Calcaires, Henri Bourgeois

Sancerre est aussi en vogue en rosé

Description:

Les raisins sont cultivés sur un terroir d'argile et de calcaire, sur les collines entre Chavignol et Sancerre. Le calcaire donne au vin son éclat, tandis que l'argile lui confère sa puissance.

Note de dégustation:

Élégant rose saumon. Bouquet gourmand, marqué par les fruits rouges, avec des touches d'herbes fraîches et de discrètes nuances de pierre à fusil provenant des sols calcaires de Sancerre. Un vrai régal en bouche - Easy drinking à son top niveau. Juteux et légèrement épicé, avec un fondant fruité et une discrète acidité. Fruité vivifiant framboises et cerises mûres. Longue et belle persistance

Accompagne idéale:

Cuisine estivale, gâteau au fromage ou aux légumes, rôti froid, tartare de saumon, poissons, viandes blanches, spécialités de pâtes, fromages corsés (chèvre ou Chaumes).

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Loire
Producteur:	Henri Bourgeois
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	13.0 %
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	1308324

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Sancerre AOC Rosé

Grande Réserve
Argiles Calcaires
Henri Bourgeois

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Viticulture:	Bio
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés