



2013 Sancerre AOC Etienne Henri

Domaine Henri Bourgeois

Accompagne idéale:

Il accompagne particulièrement bien le filet de veau aux morilles, les viandes blanches en sauce, les coquilles St-Jacques gratinées, le poisson poellé, les sushis, le jambon en croûte, les légumes grillés ou les soufflés.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine: France

Région: Loire

Producteur: Henri Bourgeois

Notation(s):

Elaboration: 10 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0 %

Apogée: Peuvent se savourer jeunes, mais une garde de 5 à 10 ans leur permet de développer des arômes plus intéressants.

Cépage(s): 100% Sauvignon Blanc

Référence: 0452713

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Sancerre AOC Etienne Henri

Domaine Henri Bourgeois

Origine: France

Notation(s):

Traubensorte(en): 100% Sauvignon Blanc

Apogée: Peuvent se savourer jeunes, mais une garde de 5 à 10 ans leur permet de développer des arômes plus intéressants.

Viticulture: Traditionnelle

Elaboration: 10 Mois en Barrique

Vol. alcool: 13.0 %

Service: Frais, entre 9 et 12 degrés