



## Sancerre AOC

La Vigne Blanche, Henri Bourgeois

Sancerre, il grande classico bianco della Loira

### **Beschreibung:**

Un Sancerre è sempre un vero piacere, soprattutto quando, come in questo caso, è prodotto da una tenuta di alta qualità. In questo caso, quella gestita dalla famiglia Bourgeois da dieci generazioni. Un vino rinomato ed elegante, proveniente da un terroir calcareo, che si abbina meravigliosamente a pesce e frutti di mare.

### **Degustationsnotiz:**

Giallo brillante con riflessi verdi. Il seducente bouquet è caratterizzato da frutti esotici, con fini sfumature minerali, di agrumi e di menta al limone. Vivace e meravigliosamente fluido al palato, rivela deliziosi aromi di albicocca, ananas, uva spina, agrumi e spezie. Si fondono perfettamente con la mineralità salina tipica del terroir, con note erbacee e un'acidità perfettamente integrata. Un Sauvignon Blanc estremamente aromatico, intenso e persistente, l'epitome di un grande Sancerre proveniente dai migliori terroir.

### **Ideale con:**

Si abbina magnificamente a formaggi di capra, prosciutto crudo, ostriche, frutti di mare o semplicemente a un croque-monsieur. È adatto anche a piatti più leggeri come pesce, crostacei, carni bianche, pollame, gratin di verdure o verdure grigliate.

### **Servierempfehlung:**

Fresco, tra 8 e 10 gradi

**Paese di origine:** Francia

**Produttore:** Henri Bourgeois

**Allevamento:** 6 Mesi in vasche d'acciaio inox

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 13.0%

**Da bere:** da subito fino al 2030

**Varietà d'uva:** 100% Sauvignon Blanc

**Artikelnummer:** 0593824

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Sancerre AOC

La Vigne Blanche  
Henri Bourgeois

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2030
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	6 Mesi in vasche d'acciaio inox
<b>Vol. alcolici:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Fresco, tra 8 e 10 gradi