



Sancerre AOC Rosé

Grande Réserve, Argiles Calcaires, Henri Bourgeois

Il Sancerre è in voga anche come rosé

Beschreibung:

Le uve sono coltivate su un terroir di argilla e calcare nelle colline tra Chavignol e Sancerre. Il calcare conferisce al vino la sua brillantezza, mentre l'argilla gli conferisce la sua potenza.

Degustationsnotiz:

Elegante rosa salmone. Un bouquet delizioso, caratterizzato da frutti rossi, con tocchi di erbe fresche e discreti sentori di pietra focaia dei terreni calcarei di Sancerre. Al palato è una vera delizia: il meglio della facilità di beva. Succoso e leggermente speziato, con un frutto morbido e un'acidità discreta. Frutti di lampone e di ciliegia maturi. Finale lungo, lungo.

Ideale con:

Cucina estiva, cheesecake o torta di verdure, arrosto freddo, tartara di salmone, pesce, carni bianche, specialità di pasta, formaggi forti (caprini o Chaumes).

Servierempfehlung:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese di origine: Francia

Produttore: Argiles Calcaires

Allevamento: in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Bio. Certificazione biologica: FR-BIO-01

Vol. alcolici: 13.0%

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1308324

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Sancerre AOC Rosé

Grande Réserve
Argiles Calcaires

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: FR-BIO-01
Allevamento:	in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi