



Le Cotelin

Sancerre AOC, Parcelles de Marnes Kimméridgiennes, Henri Bourgeois

Un Sancerre unico da un luogo speciale

Beschreibung:

Gli affascinanti vini Le Cotelin provengono da un unico vigneto con terreno gessoso di Kimmeridge. Le rocce fossilizzate conferiscono a questo Sauvignon Blanc profondità, struttura e una freschezza minerale che ricorda il mare. Con un grande potenziale di invecchiamento, è potente ed elegante - un capolavoro tra i migliori Sancerres.

Degustationsnotiz:

Un aroma decisamente espressivo con sapori di frutta bianca matura come pera, fieno fresco, cannella e baccello di vaniglia. Al palato è meravigliosamente morbido, con una bella sensazione di pienezza, speziatura e una consistenza cremosa e succosa con legno perfettamente integrato. È supportato in modo ideale dalla sua acidità cristallina e dai sapori tipici del singolo vigneto di poco più di un ettaro in cui cresce. Un Sancerre eccezionale con un eccellente potenziale di invecchiamento e una grande lunghezza al palato.

Ideale con:

Formaggio di capra al miele, lucioperca fritta e pollo al limone si abbinano perfettamente a questo vino. Crottin de Chavignol, quiche con porri e pancetta, rillettes de poisson e spaetzle al formaggio completano l'esperienza gustativa.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese di origine: Francia

Produttore: Parcelles de Marnes Kimméridgiennes

Allevamento: 12 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2037

Varietà d'uva: 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 1404622

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Le Cotelin

Sancerre AOC
Parcelles de Marnes Kimméridgiennes

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Da bere:	da subito fino al 2037
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi