



Sauvignon Blanc

Quincy AOC, Henri Bourgeois

Sauvignon blanc dal carattere marittimo

Beschreibung:

Quincy si trova nella parte meridionale della Valle della Loira. La vicinanza del mare e le temperature più elevate fanno sì che i vini siano più corposi rispetto a quelli di Sancerres. La denominazione vanta una lunga tradizione vitivinicola. Già nel 1120 i monaci introdussero il Sauvignon Blanc nella regione.

Degustationsnotiz:

Giallo chiaro scintillante. Delicate sfumature di terroir esaltano il delizioso bouquet di frutta esotica e citronella. Al palato, ananas succosa, pesca bianca, mela cotogna e limone grattugiato. Un vino incredibilmente seducente e indulgente, incentrato sulla frutta e piacevolmente fresco, con deliziosi aromi di fiori di sambuco in un finale irresistibile.

Ideale con:

Aperitivi, salumi, terrine di pesce o verdure, piatti vegetariani, pesce d'acqua dolce in camicia, specialità orientali leggermente speziate, pollo, specialità di formaggi caldi, formaggi freschi e duri.

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: 12.5%

Varietà d'uva: 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 1093624

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Sauvignon Blanc

Quincy AOC
Henri Bourgeois

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	6 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.5%
Servier:	Fresco, tra 8 e 10 gradi