



Sancerre AOC

D'Antan, Henri Bourgeois

Un Sancerre emblematico da vitigni di oltre 80 anni di età

Beschreibung:

Il Sancerre d'Antan proviene da una parcella di Sauvignon Blanc piantata nel 1936 sulla collina più ricca di selce. Il Sancerre d'Antan ha una bella armonia di frutta, mineralità e aromi speziati.

Degustationsnotiz:

Giallo scintillante con un alone verde. Delicate sfumature erbacee e vegetali arricchiscono il bouquet aperto, tipico del Sauvignon Blanc, con pietra focaia, pompelmo, uva spina e lime. Al palato è complesso, rotondo e fluido, con deliziosi aromi di pesca matura, pompelmo e uva spina, seguiti da sottili note di mandorla, noce macinata, erbe selvatiche e finocchio, con una precisa mineralità e una rinvigorente freschezza speziata.

Ideale con:

Si abbina particolarmente bene a filetto di vitello con spugnole, carni bianche in salsa, capesante gratinate, pesce in camicia, sushi, prosciutto en croûte, verdure grigliate o soufflé.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese di origine: Francia

Produttore: Henri Bourgeois

Allevamento: 6 Mesi in vasche d'acciaio inox

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

Vol. alcolici: 13.5%

Varietà d'uva: 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 0172923

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Sancerre AOC

D'Antan
Henri Bourgeois

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: FR-BIO-01
Allevamento:	6 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi