



## Sancerre AOC

D'Antan, Henri Bourgeois

Sancerre al massimo livello

### Descrizione:

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.

### Profilo aromatico:

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.

### Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.

**Paese di origine:** Francia

**Produttore:** Henri Bourgeois

**Allevamento:** 11 Mesi in barrique

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 14.0%

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

**Numero articolo:** 0172918

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Sancerre AOC

D'Antan  
Henri Bourgeois

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	11 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.