



Esprit de Bourgeois

Sauvignon Blanc, VdP du Val de Loire IGP, Henri Bourgeois

Un Sauvignon Blanc rinomato in tutto il mondo

Descrizione:

Da oltre 10 generazioni, la famiglia Bourgeois si dedica con passione alla viticoltura, in particolare al Sauvignon Blanc. I suoi 120 appezzamenti si trovano sulla riva sinistra della Loira, nelle immediate vicinanze di Sancerre. Nel corso degli anni, grazie alla qualità costante dei suoi vini, la famiglia si è costruita una solida e meritata reputazione internazionale.

Profilo aromatico:

Giallo chiaro luminoso con discrete sfumature verdi. Meravigliosamente presente al naso e al palato, con un seducente fruttato di lime e pompelmo e note di arancia e citronella. L'acidità è tenera e perfettamente integrata e la mineralità delicatamente speziata fornisce vivacità e carattere. Succoso, fresco e preciso come sempre. Finale delizioso e di grande lunghezza.

Ideale con:

Si abbina magnificamente a formaggi di capra, prosciutto crudo, ostriche, frutti di mare o semplicemente a un croque-monsieur. È adatto anche a piatti più leggeri come pesce, crostacei, carni bianche, pollame, gratin di verdure o verdure grigliate.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.

Paese di origine: Francia

Produttore: VdP du Val de Loire IGP

Allevamento: 4 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 100% Sauvignon Blanc

Numero articolo: 0165325

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Esprit de Bourgeois

Sauvignon Blanc
VdP du Val de Loire IGP

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	4 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.