



Sancerre AOC

Argilo-Calcaire & Silex, Henri Bourgeois

Un must per gli amanti del Sauvignon Blanc

Descrizione:

La famiglia Bourgeois ha alle spalle più di 10 generazioni di viticoltura. I terroir di Sancerre sono tra i migliori per il Sauvignon Blanc, che prospera nei terreni calcarei.

Profilo aromatico:

Giallo brillante con riflessi verdi. Un seducente spettro di frutta, pompelmo maturo, lime e albicocche, con una nota di menta e citronella e sottili spezie minerali. Una bella sensazione al palato, questo Sauvignon è ricco e intenso, con una consistenza opulenta. Denso e intensamente fruttato, è anche idealmente preciso e segnato dal suo terroir unico.

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.

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: Henri Bourgeois

Allevamento: in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Varietà d'uva: 100% Sauvignon Blanc

Numero articolo: 1307724

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Sancerre AOC

Argilo-Calcaire & Silex
Henri Bourgeois

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	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.