



## Sancerre AOC Rosé

Grande Réserve, Argiles Calcaires, Henri Bourgeois

Il Sancerre è in voga anche come rosé

**Descrizione:**

Le uve sono coltivate su un terroir di argilla e calcare nelle colline tra Chavignol e Sancerre. Il calcare conferisce al vino la sua brillantezza, mentre l'argilla gli conferisce la sua potenza.

**Profilo aromatico:**

Elegante rosa salmone. Un bouquet delizioso, caratterizzato da frutti rossi, con tocchi di erbe fresche e discreti sentori di pietra focaia dei terreni calcarei di Sancerre. Al palato è una vera delizia: il meglio della facilità di beva. Succoso e leggermente speziato, con un frutto morbido e un'acidità discreta. Frutti di lampone e di ciliegia maturi. Finale lungo, lungo

**Ideale con:**

Cucina estiva, cheesecake o torta di verdure, arrosto freddo, tartara di salmone, pesce, carni bianche, specialità di pasta, formaggi forti (caprini o Chaumes).

**Temperatura:**

Per apprezzare al meglio i vini rosé si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 8 e i 10°C.

**Paese di origine:** Francia

**Produttore:** Argiles Calcaires

**Allevamento:** in vasche d'acciaio inox

**Viticultura:** Bio. Certificazione biologica: FR-BIO-01

**Vol. alcolici:** 13.0%

**Varietà d'uva:** 100% Pinot Noir

**Numero articolo:** 1308325

## **Einsteckkarte für Weinregalclips**

Dimensione: A7 74x105

### **Sancerre AOC Rosé**

Grande Réserve  
Argiles Calcaires

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<b>Weinbau:</b>	Bio. Certificazione biologica: FR-BIO-01
<b>Allevamento:</b>	in vasche d'acciaio inox
<b>Vol. alcolici:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Per apprezzare al meglio i vini rosé si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 8 e i 10°C.