



Sancerre AOC

La Vigne Blanche, Henri Bourgeois

Un must per gli amanti del Sauvignon Blanc

Descrizione:

La Vigne Blanche di Henri Bourgeois unisce tradizione e precisione, attingendo dai migliori vigneti della Loira. Espressivo, con un frutto vivace, una delicata mineralità e i tipici aromi del Sauvignon Blanc, affascina per la sua limpidezza ed eleganza. Un accompagnamento di classe per giornate spensierate e momenti di puro piacere.

Profilo aromatico:

Giallo brillante con riflessi verdi. Il seducente bouquet è caratterizzato da frutti esotici, con fini sfumature minerali, di agrumi e di menta al limone. Vivace e meravigliosamente fluido al palato, rivela deliziosi aromi di albicocca, ananas, uva spina, agrumi e spezie. Si fondono perfettamente con la mineralità salina tipica del terroir, con note erbacee e un'acidità perfettamente integrata. Un Sauvignon Blanc estremamente aromatico, intenso e persistente, l'epitome di un grande Sancerre proveniente dai migliori terroir.

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: Henri Bourgeois

Allevamento: 6 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2032

Varietà d'uva: 100% Sauvignon Blanc

Numero articolo: 0593825

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Sancerre AOC

La Vigne Blanche
Henri Bourgeois

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Da bere:	da subito fino al 2032
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	6 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.