



Pouilly-Fumé AOC

Blanc Fumé, Henri Bourgeois

Un Pouilly-Fumé intenso, tra note di pietra focaia, agrumi e finezza

Descrizione:

Da generazioni la famiglia Bourgeois è tra i grandi specialisti del Sauvignon Blanc nella Loira e gode di un'ottima reputazione a livello mondiale per i suoi vini caratterizzati da notevole precisione, freschezza e profondità minerale. I terreni ricchi di calcare conferiscono a questo Pouilly-Fumé la sua caratteristica vivacità e quella delicata nota minerale di pietra focaia che rende così affascinanti i grandi vini della Loira. Una fermentazione lenta a basse temperature e l'affinamento sui lieviti fini preservano l'intensa aromaticità e conferiscono al vino ulteriore eleganza e corposità.

Profilo aromatico:

Giallo tenue con riflessi verdi. Al naso, delicate note floreali di frutta bianca, lime e fieno fresco, con un accenno di erbe speziate. Piacevole e fresco al palato, concentrato ma elegante, con deliziosi aromi fruttati di uva spina matura, agrumi e kiwi. Magnifica armonia tra l'acidità matura e integrata, la mineralità salata di questo eccezionale terroir e le tipiche note erbacee. Dura a lungo al palato.

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

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2032

Varietà d'uva: 100% Sauvignon Blanc

Numero articolo: 1093524

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Pouilly-Fumé AOC

Blanc Fumé
Henri Bourgeois

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Da bere:	da subito fino al 2032
Weinbau:	Tradizionale
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.