



Pouilly-Fumé AOC

La Vigne Blanche, Henri Bourgeois

Un classico dal fascino globale

Descrizione:

La famiglia Bourgeois è giunta alla decima generazione di appassionati viticoltori ed è oggi riconosciuta come il principale produttore di Sauvignon Blanc della Loira. Nel vicino villaggio di Sancerre, la famiglia dispone di posizioni privilegiate uniche per la coltivazione della nobile varietà di uva bianca. Il risultato è un delicato Pouilly-Fumé il cui sapore riflette il terroir con il suo clima unico e i suoi terreni gessosi.

Profilo aromatico:

Giallo brillante con delicati riflessi verdognoli. Bouquet fresco e delicatamente speziato con attraenti note di agrumi e pompelmo, sottilmente accompagnate dai tipici aromi minerali e salini della pietra focaia ("Fumé"). Nel bicchiere è straordinariamente piccante e attraente, con frutta finissima perfettamente matura, che riempie il palato con note di lime, mela cotogna e pera. Molto delicati anche gli aromi di fiori bianchi con pepe macinato. Finezza, succosità e raffinatezza fino al lungo finale.

Abbinamenti:

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

Produzione: in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.0%

Uva: 100% Sauvignon Blanc

Numero articolo: 1302925

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Pouilly-Fumé AOC

La Vigne Blanche
Henri Bourgeois

Paese di origine: Francia
Valutazioni: Score 18.5/20
Uva: 100% Sauvignon Blanc
Viticoltura: Tradizionale
Produzione: in vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica: 13.0%
Temperatura: Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.