



Sancerre AOC Grande Réserve

Argiles Calcaires, Domaine Henri Bourgeois

Grande Reserve biologica certificata di un famoso vigneto

Descrizione:

La tenuta Henri Bourgeois vanta una tradizione vinicola che risale a più di dieci generazioni fa. È con l'acquisizione di prestigiosi appezzamenti a Sancerre negli anni Cinquanta che Henri Bourgeois ha assicurato il successo internazionale della tenuta. In collaborazione con la famiglia Bourgeois, Mövenpick Vins ha selezionato questa Grande Réserve biologica, prodotta dai migliori lotti.

Profilo aromatico:

Giallo chiaro brillante con riflessi verdi. Bouquet aperto con belle note di pompelmo, uva spina e lime, su delicate sfumature di menta e citronella, oltre a spezie e una tipica mineralità di pietra. Un Sauvignon Blanc delizioso, corposo al palato, con complessità e una consistenza morbida e fondente. Grande armonia tra frutto, densità ed eccezionale precisione, freschezza, vivacità e purezza del famoso terroir di Sancerre. Superba fluidità fino al finale, che persiste per diversi minuti.

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: Domaine Henri Bourgeois

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

Gradazione alcolica: 13.5%

Uva: Sauvignon Blanc

Numero articolo: 1302725

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Sancerre AOC Grande Réserve

Argiles Calcaires
Domaine Henri Bourgeois

Paese di origine: Francia
Valutazioni: Score 18.5/20
Uva: Sauvignon Blanc
Viticoltura: Bio. Certificazione biologica: FR-BIO-01
Gradazione alcolica: 13.5%
Temperatura: Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.