



Pouilly-Fumé AOC

La Chanteraine, Henri Bourgeois

Sauvignon Blanc molto fruttato dal cuore della Valle della Loira

Beschreibung:

Nella regione di Sancerre, la famiglia Bourgeois coltiva terroir eccezionali da diverse generazioni. Il risultato è un Pouilly-Fumé molto femminile, prodotto dal nobile vitigno Sauvignon Blanc, i cui aromi riflettono la freschezza del clima e del terreno calcareo.

Degustationsnotiz:

Giallo medio con sottili riflessi verdi. Tipico bouquet di pietra focaia (affumicato) con belle note di agrumi e pompelmo, esaltate da sfumature di terroir. Al palato, delicati aromi di lime, pera, mela cotogna e fiori bianchi, con un tocco di pepe. Si tratta di un vino morbido ma robusto, con grande ampiezza e lunghezza al palato.

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.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese di origine: Francia

Produzent: Henri Bourgeois

Allevamento: in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2026

Varietà d'uva: 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 0142719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Pouilly-Fumé AOC

La Chantereine
Henri Bourgeois

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Da bere:	da subito fino al 2026
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Fresco, tra 8 e 10 gradi