



Sancerre AOC D'Antan

Henri Bourgeois, Henri Bourgeois

Un Sancerre emblematico da vitigni di oltre 80 anni di età

Beschreibung:

Il Sancerre d'Antan proviene da una parcella di Sauvignon Blanc piantata nel 1936 sulla collina più ricca di selce. Il Sancerre d'Antan ha una bella armonia di frutta, mineralità e aromi speziati.

Degustationsnotiz:

Giallo brillante con riflessi verdognoli. Il bouquet è caratterizzato da un'ampia varietà di uva spina, pompelmo, agrumi e pesca, con sottili sfumature vegetali, di pietra e di erbe. Al palato è fluido, pieno e complesso, con frutta e vinosità seducenti. Ancora pompelmo e ribes rosso, con sublimi note di mandorla e cocco, fine mineralità, spezie e freschezza rinvigorente. Un grande Sancerre concentrato dal grande potenziale.

Ideale con:

Si abbina particolarmente bene a filetto di vitello con spugnole, carni bianche in salsa, capesante gratinate, pesce in camicia, sushi, prosciutto en croûte, verdure grigliate o soufflé.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese di origine:	Francia
Produttore:	Henri Bourgeois
Allevamento:	11 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Vol. alcolici:	14.0%
Da bere:	Pronto da bere
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Artikelnummer:	0172917

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Sancerre AOC D'Antan

Henri Bourgeois
Henri Bourgeois

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Falstaff 94/100, Wine Enthusiast 94/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	11 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi