



Sancerre AOC

D'Antan, 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 un accenno di verde. Bouquet aperto, leggermente vegetale e tipico del Sauvignon, pietra focaia, pompelmo, uva spina, lime. Al palato è complesso, pieno e succoso, con un bel frutto vinoso di pesche mature, pompelmo e uva spina, con sottili aromi di mandorla, noci macinate, erbe selvatiche e finocchio. Mineralità tipica e precisa, freschezza e speziatura rinvigorenti.

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: da subito fino al 2029

Varietà d'uva: 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 0172919

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Sancerre AOC

D'Antan
Henri Bourgeois

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Da bere:	da subito fino al 2029
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	11 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi