



## Sancerre AOC

Les Baronnes, Henri Bourgeois

Un must per gli amanti del Sauvignon Blanc

### **Beschreibung:**

La famiglia Bourgeois ha alle spalle più di 10 generazioni di viticoltura. I terroir di Sancerre sono tra i migliori per il Sauvignon Blanc, che prospera sui terreni calcarei. Le uve per "Les Baronnes" crescono su pendii argillo-calcarei a ovest di Sancerre.

### **Degustationsnotiz:**

Giallo brillante con riflessi verdi. Il bouquet offre note di mela, pompelmo, lime e uva spina, splendidamente integrate da spezie ariose, citronella e menta. Il magnifico palato è caratterizzato da un delizioso frutto di Sauvignon, complesso e morbido, cremoso e succoso. Intensità e vivacità con la tipica mineralità e precisione di un terroir unico. Finale lungo e persistente.

### **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 8 e 10 gradi

<b>Paese di origine:</b>	Francia
<b>Produttore:</b>	Henri Bourgeois
<b>Allevamento:</b>	5 Mesi in vasche d'acciaio inox
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vol. alcolici:</b>	14.0%
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2028
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Artikelnummer:</b>	0414420

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Sancerre AOC

Les Baronnes  
Henri Bourgeois

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Wine Spectator 90/100, Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2028
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	5 Mesi in vasche d'acciaio inox
<b>Vol. alcolici:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Fresco, tra 8 e 10 gradi