



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

Paese di origine: Francia

Produzent: Henri Bourgeois

Allevamento: 5 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2029

Varietà d'uva: 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 0414422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Sancerre AOC

Les Baronnes
Henri Bourgeois

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Da bere:	da subito fino al 2029
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	5 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Fresco, tra 8 e 10 gradi