



Sancerre AOC

La Bourgeoise, Henri Bourgeois

Dalle vigne più antiche della famiglia Bourgeois

Beschreibung:

Un grande Sancerre che, dopo un lungo affinamento sui lieviti, è stato maturato in botti di rovere di Tronçais.

Degustationsnotiz:

Giallo potente e brillante con riflessi verdi. Bouquet speziato con tipiche note di uva spina, pompelmo e agrumi, con una sottile nota di menta. Al palato è denso, complesso e impressionante, con un'intensità di frutta molto fine e una freschezza salina. Perfetto equilibrio tra frutta e delicata acidità - finale minerale 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 9 e 12 gradi

Paese di origine: Francia

Produzent: Henri Bourgeois

Allevamento: 11 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Varietà d'uva: 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 0505618

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Sancerre AOC

La Bourgeoise
Henri Bourgeois

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	11 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi