



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 intenso con riflessi verdi. Tipico bouquet speziato di uva spina matura, pompelmo e agrumi, con una sottile nota di menta. Al palato è denso, complesso e impressionante, con grande intensità, frutto e freschezza iodata. Perfetto equilibrio tra frutto e discreta 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:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.

Paese di origine: Francia

Produzent: Henri Bourgeois

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2035

Artikelnummer: 0505620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Sancerre AOC

La Bourgeoise
Henri Bourgeois

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20, Wine Spectator 93/100
Da bere:	da subito fino al 2035
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.