



Sancerre AOC

La Vigne Blanche, Henri Bourgeois

Un must per gli amanti del Sauvignon Blanc

Beschreibung:

La famiglia Bourgeois vanta una tradizione vitivinicola che risale a più di dieci generazioni fa. I terroir di Sancerre sono tra i migliori per il Sauvignon Blanc, che apprezza particolarmente i terreni calcarei. Il Sancerre è un ottimo accompagnamento per piatti a base di pesce e frutti di mare. L'annata 2019 vi conquisterà con la sua eccezionale qualità.

Degustationsnotiz:

Giallo scintillante con riflessi verdognoli. Bouquet minerale, con frutta esotica, agrumi e menta. Nel bicchiere, il frutto è succoso, penetrante e delizioso, ricorda l'albicocca, l'ananas, l'uva spina, gli agrumi e la mela, ed è meravigliosamente completato dalla mineralità salata tipica del terroir con i suoi aromi di erbe. Un Sauvignon Blanc altamente aromatico che rimane intenso e persistente, l'epitome di un Sancerre di grande origine.

Ideale con:

Si abbina magnificamente a formaggi di capra, prosciutto crudo, ostriche, frutti di mare o semplicemente a un croque-monsieur. È adatto anche a piatti più leggeri come pesce, crostacei, carni bianche, pollame, gratin di verdure o verdure grigliate.

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: Pronto da bere

Varietà d'uva: 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 0593819

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Sancerre AOC

La Vigne Blanche
Henri Bourgeois

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20, Falstaff 92/100
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	5 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Fresco, tra 8 e 10 gradi