



Sancerre AOC

La Vigne Blanche, Henri Bourgeois

Un must per gli amanti del Sauvignon Blanc

Beschreibung:

Un Sancerre è sempre un vero piacere, soprattutto quando, come in questo caso, è prodotto da una tenuta di alta qualità. In questo caso, quella gestita dalla famiglia Bourgeois da dieci generazioni. Un vino rinomato ed elegante, proveniente da un terroir calcareo, che si abbina meravigliosamente a pesce e frutti di mare.

Degustationsnotiz:

Giallo brillante con riflessi verdi. Il seducente bouquet è caratterizzato da frutti esotici, con fini sfumature minerali, di agrumi e di menta al limone. Vivace e meravigliosamente fluido al palato, rivela deliziosi aromi di albicocca, ananas, uva spina, agrumi e spezie. Si fondono perfettamente con la mineralità salina tipica del terroir, con note erbacee e un'acidità perfettamente integrata. Un Sauvignon Blanc estremamente aromatico, intenso e persistente, l'epitome di un grande Sancerre proveniente dai migliori terroir.

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

Produttore: Henri Bourgeois

Allevamento: 6 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2029

Varietà d'uva: 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 0593823

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Sancerre AOC

La Vigne Blanche
Henri Bourgeois

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 90/100, Score 18.5/20, Wine Enthusiast 90/100
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Da bere:	da subito fino al 2029
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	6 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Fresco, tra 8 e 10 gradi