



## Sancerre AOC Rosé

Grande Réserve, Sélection Famille, Henri Bourgeois

Sancerre - un segreto da insider per gli amanti del rosé

**Beschreibung:**

Perfetto con insalate, pasti estivi leggeri o anche con la cucina asiatica.

**Degustationsnotiz:**

Elegante rosa salmone. Delizioso bouquet di bacche rosse, con note di erbe fresche e discreti sentori di pietra focaia, provenienti dai terreni calcarei di Sancerre. Al palato è una vera delizia, un vino facile da bere di altissimo livello. Succoso e delicatamente speziato, con frutta morbida e discreta acidità. Aromi vivificanti di lamponi e ciliegie mature. Finale piacevole e persistente.

**Ideale con:**

Cucina estiva, cheesecake o torta di verdure, arrosto freddo, tartara di salmone, pesce, carni bianche, specialità di pasta, formaggi forti (caprini o Chaumes).

**Servierempfehlung:**

Fresco, tra 9 e 12 gradi

**Paese di origine:** Francia

**Produzent:** Sélection Famille

**Allevamento:** 4 Mesi in vasche d'acciaio inox

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 13.0%

**Da bere:** da subito fino al 2026

**Varietà d'uva:** 100% Pinot Noir

**Artikelnummer:** 0929422

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Sancerre AOC Rosé

Grande Réserve  
Sélection Famille

|                       |                                 |
|-----------------------|---------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Francia                         |
| <b>Valutazioni:</b>   | Score 18.5/20                   |
| <b>Varietà d'uva:</b> | 100% Pinot Noir                 |
| <b>Da bere:</b>       | da subito fino al 2026          |
| <b>Weinbau:</b>       | Tradizionale                    |
| <b>Allevamento:</b>   | 4 Mesi in vasche d'acciaio inox |
| <b>Vol. alcolici:</b> | 13.0%                           |
| <b>Servier:</b>       | Fresco, tra 9 e 12 gradi        |