



Sancerre AOC

Pure, Henri Bourgeois

Il primo vino biologico della famosa famiglia Bourgeois

Beschreibung:

La famiglia Bourgeois produce vino da 10 generazioni ed è rinomata per i suoi Sancerres di classe mondiale ottenuti da Sauvignon Blanc. Fin dagli inizi, la sua storia è stata segnata da due valori essenziali: lavorare a mano e produrre nel rispetto della natura. La certificazione biologica ottenuta per il suo Pure è quindi una mera formalità.

Degustationsnotiz:

Giallo tenue con riflessi verde lime. Al naso è caratterizzato da una bella mineralità speziata, discrete note di ribes nero, sfumature floreali, pesca bianca e agrumi. Al palato è cremoso e fluido, con una sottile dolcezza di anice, un bell'equilibrio e un fruttato goloso di prugne mirabelle e mele cotogne, un lungo finale con tocchi fruttati, minerali e di miele d'acacia.

Ideale con:

Aperitivi, salumi, terrine di pesce o verdure, piatti vegetariani, pesce d'acqua dolce in camicia, specialità orientali leggermente speziate, pollo, specialità di formaggi caldi, formaggi freschi e duri.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese di origine: Francia

Produttore: Henri Bourgeois

Allevamento: 6 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Bio. Certificazione biologica: FR-BIO-01

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2028

Varietà d'uva: 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 1093323

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Sancerre AOC

Pure
Henri Bourgeois

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Da bere:	da subito fino al 2028
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: FR-BIO-01
Allevamento:	6 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Fresco, tra 8 e 10 gradi