



## Pouilly-Fumé AOC

En Travertin, Henri Bourgeois

Un Sauvignon di qualità eccezionale

**Beschreibung:**

Un Sauvignon di qualità eccezionale che esalterà i vostri piatti di pesce, frutti di mare, vitello in salsa o formaggio.

**Degustationsnotiz:**

Giallo delicato con riflessi verdi. Al naso ricorda le erbe selvatiche, il fieno appena tagliato, il kiwi e l'uva spina. Al palato si aggiungono anche note agrumate, un connubio di frutta e succosità, con una freschezza stimolante e un'acidità perfettamente integrata, sulla bella mineralità tipica dell'eccezionale terroir di Sancerre. Grande persistenza al palato.

**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:** 5 Mesi in vasche d'acciaio inox

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 13.0%

**Varietà d'uva:** 100% Sauvignon Blanc

**Artikelnummer:** 1093521

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Pouilly-Fumé AOC

En Travertin  
Henri Bourgeois

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20, La Revue du vin de France 89/5
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	5 Mesi in vasche d'acciaio inox
<b>Vol. alcolici:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Fresco, tra 8 e 10 gradi