



Pouilly-Fumé AOC

La Vigne Blanche, Henri Bourgeois

Un Sauvignon Blanc rinomato in tutto il mondo

Beschreibung:

La famiglia Bourgeois coltiva con passione la vite da ormai dieci generazioni. Oggi è il primo produttore di Sauvignon Blanc della Valle della Loira. Con sede nella regione di Sancerre, coltiva terroir eccezionali, dove prospera questo nobile vitigno bianco. Il risultato è un Pouilly-Fumé tutto in finezza, i cui aromi riflettono la singolarità del clima e del terreno calcareo.

Degustationsnotiz:

Giallo brillante con discreti riflessi verdi. Le sfumature minerali e saline tipiche della pietra focaia ("Fumé") esaltano il bouquet fresco e delicatamente speziato, con belle note di agrumi e pompelmo. Seducente al palato, rivela magnifiche spezie e frutta finissima e perfettamente matura, riempiendo la bocca di lime, mela cotogna e pera. Sottili note di fiori bianchi e pepe spezzato. Bella fusione e finezza fino al lungo finale.

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

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2031

Varietà d'uva: 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 1302923

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Pouilly-Fumé AOC

La Vigne Blanche
Henri Bourgeois

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Da bere:	da subito fino al 2031
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	6 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Fresco, tra 8 e 10 gradi