



Sancerre AOC

Sol de Silex ES-56, Henri Bourgeois

Sancerre "La Bourgeoise" in versione neuem Look

Beschreibung:

Le uve per l'ES-56 provengono da vecchie viti di Sauvignon Blanc coltivate nel villaggio di Saint-Satur. Crescono su un ricco terreno di silex, formatosi nel periodo eocenico 56 milioni di anni fa. Il nuovo nome del Sancerre "La Bourgeoise" è nato dal desiderio di riflettere meglio il suo terroir: "ES-56" sta per "Eocene Silex - 56 milioni di anni fa".

Degustationsnotiz:

Giallo brillante intenso con riflessi verdognoli, profumo tipico e speziato, uva spina matura, pompelmo, agrumi e una sottile nota di menta. Denso, complesso e impressionante al palato, intensità di alta classe, fruttato e freschezza salina. Perfetto equilibrio tra frutta e acidità discreta, con un finale minerale persistente.

Ideale con:

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese di origine: Francia

Produttore: Henri Bourgeois

Allevamento: 8 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2035

Varietà d'uva: 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 1307822

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Sancerre AOC

Sol de Silex ES-56
Henri Bourgeois

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Da bere:	da subito fino al 2035
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	8 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi