



Pouilly Fumé AOC

Marnes Kimméridgiennes JS-150, Henri Bourgeois

Eccellente sauvignon di Bourgeois

Beschreibung:

Il Pouilly-Fumé AOC è uno straordinario Sauvignon Blanc che cattura perfettamente l'essenza del terroir e la competenza dell'enologo. Con la sua combinazione unica di aromi e mineralità pronunciata, è un vero piacere da bere. JS-150 è il risultato di una rigorosa selezione di uve coltivate su marne kimmeridgiane, un tipo di terreno ricco di depositi calcarei e fossili. La sua complessità e finezza lo rendono un gioiello della regione della Loira. Come un Grand Cru, ha un potenziale di invecchiamento di 8-10 anni.

Degustationsnotiz:

Giallo intenso con sfumature verdi. Agrumi e frutta esotica al naso. Pera e lime maturi, note floreali, pepe spezzato e sentori di pietra focaia tipici del terroir. Il contatto con i lieviti e l'affinamento in rovere per diversi mesi gli conferiscono pienezza, potenza e complessità. Un magnifico sauvignon blanc con un finale molto lungo.

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: 12 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2034

Varietà d'uva: 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 1307922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Pouilly Fumé AOC

Marnes Kimméridgiennes JS-150
Henri Bourgeois

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20, James Suckling 93/100
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Da bere:	da subito fino al 2034
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi