



2015 Sancerre AOC Etienne Henri

Domaine Henri Bourgeois

Un Sancerre invecchiato in barrique nuove

Descrizione del vino:

Cuvée realizzata in onore di Étienne Bourgeois, detto "Henri". L'amore del patriarca Étienne Bourgeois per il legno lo portò ad essere il pioniere della produzione di Sancerre in botti nuove.

Nota di degustazione:

Giallo delicato con riflessi verdi. Bellissimi aromi di brioche, legno di cedro, vaniglia e frutta esotica. Corposo, rotondo, complesso e potente. Impressionante la morbidezza, con abbondanti frutti maturi che ricordano la pesca bianca, l'ananas e la papaia, oltre a note minerali, affumicate e speziate e un accenno di vaniglia bourbon. Di grande lunghezza, questo è un Sancerre impressionante con un grande potenziale di invecchiamento.

Abbinamenti:

Si abbina particolarmente bene a filetto di vitello con spugnole, carni bianche in salsa, capesante gratinate, pesce in camicia, sushi, prosciutto en croûte, verdure grigliate o soufflé.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:	FR
Regione:	Loira
Produttore:	Henri Bourgeois
Valutazioni:	Wine Spectator 94/100
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2027
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Numero di articolo:	0452715

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Sancerre AOC Etienne Henri

Domaine Henri Bourgeois

Origine:	FR
Valutazioni:	Wine Spectator 94/100
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Maturità:	fino a 2027
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi