



2017 Sancerre AOC

D'Antan, Henri Bourgeois

Un Sancerre emblematico da vitigni di oltre 80 anni di età

Descrizione del vino:

Il Sancerre d'Antan proviene da una parcella di Sauvignon Blanc piantata nel 1936 sulla collina più ricca di selce. Il Sancerre d'Antan ha una bella armonia di frutta, mineralità e aromi speziati.

Nota di degustazione:

Giallo brillante con riflessi verdognoli. Il bouquet è caratterizzato da un'ampia varietà di uva spina, pompelmo, agrumi e pesca, con sottili sfumature vegetali, di pietra e di erbe. Al palato è fluido, pieno e complesso, con frutta e vinosità seducenti. Ancora pompelmo e ribes rosso, con sublimi note di mandorla e cocco, fine mineralità, spezie e freschezza rinvigorente. Un grande Sancerre concentrato dal grande potenziale.

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: Francia

Regione: Loira

Produttore: Henri Bourgeois

Valutazioni: Falstaff 94/100, Score 19/20, Wine Enthusiast 94/100

Vinificazione: 11 Mesi in Barrique

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 14.0 %

Maturità: fino a 2025

Varietà d'uva: 100% Sauvignon Blanc

Numero di articolo: 0172917

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Sancerre AOC

D'Antan
Henri Bourgeois

Origine:	Francia
Valutazioni:	Falstaff 94/100, Score 19/20, Wine Enthusiast 94/100
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Maturità:	fino a 2025
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	11 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi