



2019 Pouilly-Fumé AOC

La Chanteraine, Henri Bourgeois

Sauvignon Blanc molto fruttato dal cuore della Valle della Loira

Descrizione del vino:

Nella regione di Sancerre, la famiglia Bourgeois coltiva terroir eccezionali da diverse generazioni. Il risultato è un Pouilly-Fumé molto femminile, prodotto dal nobile vitigno Sauvignon Blanc, i cui aromi riflettono il clima fresco e il terreno gessoso.

Nota di degustazione:

Giallo medio con sottili riflessi verdi. Tipico bouquet di pietra focaia (affumicato) con belle note di agrumi e pompelmo, esaltate da sfumature di terroir. Al palato, delicati aromi di lime, pera, mela cotogna e fiori bianchi, con un tocco di pepe. Si tratta di un vino morbido ma scattante, con grande ampiezza e lunghezza al palato.

Abbinamenti:

Si abbina magnificamente a formaggi di capra, prosciutto crudo, ostriche, frutti di mare o semplicemente a un croque-monsieur. È adatto anche a piatti più leggeri come pesce, crostacei, carni bianche, pollame, gratin di verdure o verdure grigliate.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:	FR
Regione:	Loira
Produttore:	Henri Bourgeois
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	fino a 2026
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Numero di articolo:	0142719

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pouilly-Fumé AOC

La Chanteraine
Henri Bourgeois

Origine:	FR
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Maturità:	fino a 2026
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi