



2018 Esprit de Bourgeois

Cabernet Franc, VdP du Val de Loire, Henri Bourgeois

Il corrispettivo rosso del celebre Esprit blanc

Descrizione del vino:

I Cabernet Franc della Loira sono una vera scoperta. A differenza dei Cabernet Sauvignon, che hanno una buona acidità e tannini pronunciati, seducono con il loro generoso fruttato. La famiglia Bourgeois, il cui Esprit Blanc è un grande successo, ha finalmente osato cimentarsi con questo vitigno ancestrale e ne ha estratto il meglio.

Nota di degustazione:

Colore viola intenso con riflessi violacei. Al naso è una composta di prugne e more, dominata dai frutti di bosco, con un delicato sentore di vaniglia Bourbon e succo di sambuco in sottofondo. Il palato è succoso e piacevolmente dolce, con un bel frutto, ciliegie e prugne, un bell'equilibrio tra frutto e pienezza e una consistenza piacevolmente dolce sul finale succoso. Il Domaine Bourgeois ci offre un piacere deliziosamente fruttato.

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	FR
Regione:	Loira
Produttore:	Henri Bourgeois
Valutazioni:	Score 17.5/20
Vinificazione:	11 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2026
Varietà d'uva:	100% Cabernet Franc
Numero di articolo:	1093118

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Esprit de Bourgeois

Cabernet Franc
VdP du Val de Loire
Henri Bourgeois

Origine:	FR
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	100% Cabernet Franc
Maturità:	fino a 2026
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	11 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.