



## 2016 Sancerre AOC

Jadis, Henri Bourgeois

**Nota di degustazione:**

Oro luminoso con sfumature verdi. La frutta esotica domina il bouquet espressivo e aperto, con note di mango, agrumi e miele e un accenno di mentolo. Il palato è lungo, denso e opulento, rotondo e cremoso. I numerosi fossili provenienti dai migliori siti intorno a Chavignol aggiungono una precisa freschezza minerale che completa meravigliosamente la ricchezza del vino. Finale persistente e interminabile.

**Abbinamenti:**

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

**Consigli per il consumo:**

Fresco, tra 9 e 12 gradi

<b>Paese d'origine:</b>	FR
<b>Regione:</b>	Loira
<b>Produttore:</b>	Henri Bourgeois
<b>Valutazioni:</b>	Wine Enthusiast 94/100
<b>Vinificazione:</b>	18 Mesi in In vasche d'acciaio inox
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2029
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Numero di articolo:</b>	1093416

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Sancerre AOC

Jadis  
Henri Bourgeois

<b>Origine:</b>	FR
<b>Valutazioni:</b>	Wine Enthusiast 94/100
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Maturità:</b>	fino a 2029
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	18 Mesi in In vasche d'acciaio inox
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 9 e 12 gradi