



2020 Sancerre AOC

La Vigne Blanche, Henri Bourgeois

Ein Must-have für Sauvignon-Blanc-Liebhaber

Descrizione del vino:

Ein Sancerre ist immer ein Top-Genuss, vor allem, wenn er von einem Qualitätsweingut wie diesem stammt, das in der zehnten Generation von Familie Bourgeois geführt wird. Ein bekannter und eleganter Wein, der auf kalkigem Terroir gedeiht und vorzüglich mit Fisch und Meeresfrüchten harmonisiert.

Nota di degustazione:

Strahlendes Gelb mit grünlichen Reflexen, extrem feiner, vom einmaligen Terroir bestimmter Duft exotischer Früchte, Agrumen und Zitronenminze mit mineralischer Ader. Köstlich saftig-eindringliche Frucht reifer Ananas, Aprikose, Stachelbeeren, Zitrusfrüchten und Äpfeln, die herrlich durch die terroirtypische, salzige Mineralität mit feiner Kräuterwürze ergänzt wird. Hoch aromatischer, spannender Sauvignon Blanc der Spitzenklasse, intensiv und lang anhaltend – Musterbeispiel eines Top Sancerres bester Herkunft.

Abbinamenti:

Hervorragend als Begleiter zu Ziegenkäse, Jambon persillé, Austern, Meeresfrüchten oder Croque Monsieur geeignet. Passt ausserdem auch sehr gut zu leichten Speisen wie Fisch, Krustentieren, weissem Fleisch, Geflügel, Gemüseaufläufen und gegrilltem Gemüse.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Loira
Produttore:	Henri Bourgeois
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	5 Monate im Stahltank
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2026
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Numero di articolo:	0593820

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Sancerre AOC

La Vigne Blanche
Henri Bourgeois

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Maturità:	Jetzt bis 2026
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	5 Monate im Stahltank
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren