



## 2018 Sancerre AOC

La Bourgeoise, Henri Bourgeois

Dalle vigne più antiche della famiglia Bourgeois

**Descrizione del vino:**

Un grande Sancerre che, dopo un lungo affinamento sui lieviti, è stato maturato in botti di rovere di Tronçais.

**Nota di degustazione:**

Giallo potente e brillante con riflessi verdi. Bouquet speziato con tipiche note di uva spina, pompelmo e agrumi, con una sottile nota di menta. Al palato è denso, complesso e impressionante, con un'intensità di frutta molto fine e una freschezza salina. Perfetto equilibrio tra frutta e delicata acidità - finale minerale persistente.

**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

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Loira
<b>Produttore:</b>	Henri Bourgeois
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Vinificazione:</b>	11 Mesi in In vasche d'acciaio inox
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Numero di articolo:</b>	0505618

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Sancerre AOC**

La Bourgeoise  
Henri Bourgeois

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	11 Mesi in In vasche d'acciaio inox
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 9 e 12 gradi