2021 Sancerre AOC

Pure, Henri Bourgeois

Il primo vino biologico della famosa famiglia Bourgeois

Descrizione del vino:
La famiglia Bourgeois produce vino da 10 generazioni ed è rinomata per i suoi Sancerres di classe mondiale ottenuti da Sauvignon Blanc. Fin dagli inizi, la sua storia è stata segnata da due valori essenziali: lavorare a mano e produrre nel rispetto della natura. La certificazione biologica ottenuta per il suo \"Puro\" è quindi una mera formalità.
Nota di degustazione:
Giallo chiaro brillante con riflessi verdognoli. Al naso è un bel frutto con note di erbe selvatiche e un tipico tocco di pietra focaia. Al palato è fruttato, delicato ed elegante, con fiori di sambuco, ribes nero, pesca matura e note agrumate. Oltre alla sua finezza, è splendidamente succoso e corposo. Sfumature floreali e un discreto sentore di miele fino al lungo finale.
Abbinamenti:
Aperitivi, salumi, terrine di pesce o verdure, piatti vegetariani, pesce d'acqua dolce in camicia, specialità orientali leggermente speziate, pollo, specialità di formaggi caldi, formaggi freschi e duri.
Consigli per il consumo:
Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Loira
Produttore:	Henri Bourgeois
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	6 Mesi in In vasche d’acciaio inox
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	fino a 2026
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Numero di articolo:	1093321

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Sancerre AOC

Pure
Henri Bourgeois

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Maturità:	fino a 2026
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	6 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch