



2021 Sancerre AOC Rosé

Grande Réserve, Sélection Famille, Henri Bourgeois

Un segreto per gli appassionati di rosé!

Descrizione del vino:

Perfetto con insalate, pasti estivi leggeri o anche con la cucina asiatica.

Nota di degustazione:

Elegante rosa salmone. Un cocktail di bacche rosse e spezie, con belle note di pietra focaia tipiche dei famosi terreni calcarei di Sancerre. Estremamente piacevole e fresco al palato succoso, con spezie delicate, molta sostanza e un bel frutto. Fragole, lamponi e ciliegie perfettamente mature. Finale lungo.

Abbinamenti:

Cucina estiva, cheesecake o torta di verdure, arrosto freddo, tartara di salmone, pesce, carni bianche, specialità di pasta, formaggi forti (caprini o Chaumes).

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:	FR
Regione:	Loira
Produttore:	Henri Bourgeois
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	4 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	Al culmine
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	0929421

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Sancerre AOC Rosé

Grande Réserve
Sélection Famille
Henri Bourgeois

Origine:	FR
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	Al culmine
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	4 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi