



## 2021 Pouilly-Fumé AOC

La Chanteraine, Henri Bourgeois

Un Sauvignon fruttato dal cuore della Loira

### Descrizione del vino:

Nella regione di Sancerre, la famiglia Bourgeois coltiva terroir eccezionali da diverse generazioni. Il risultato è un Pouilly-Fumé molto femminile, prodotto dal nobile vitigno Sauvignon Blanc, i cui aromi riflettono il clima fresco e il terreno gessoso.

### Nota di degustazione:

Giallo chiaro brillante con riflessi verdognoli. Delicate spezie e un discreto tocco affumicato di pietra focaia arricchiscono il naso fresco e vivace con note di pompelmo e lime. È un vino molto fine, di grande densità, succoso e con aromi fruttati molto presenti di pera matura, agrumi, mela cotogna e fiori bianchi, con una nota di pepe. Liscio, fluido e delicato fino al finale.

### Abbinamenti:

Si abbina magnificamente a formaggi di capra, prosciutto crudo, ostriche, frutti di mare o semplicemente a un croque-monsieur. È adatto anche a piatti più leggeri come pesce, crostacei, carni bianche, pollame, gratin di verdure o verdure grigliate.

### Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

<b>Paese d'origine:</b>	FR
<b>Regione:</b>	Loira
<b>Produttore:</b>	Henri Bourgeois
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Vinificazione:</b>	in In vasche d'acciaio inox
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2028
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Numero di articolo:</b>	0142721

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Pouilly-Fumé AOC**

La Chanteraine  
Henri Bourgeois

<b>Origine:</b>	FR
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Maturità:</b>	fino a 2028
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	in In vasche d'acciaio inox
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 8 e 10 gradi