



## 2019 Sancerre AOC

D'Antan, Henri Bourgeois

Un Sancerre emblematico da vitigni di oltre 80 anni di età

### Descrizione del vino:

Il Sancerre d'Antan proviene da una parcella di Sauvignon Blanc piantata nel 1936 sulla collina più ricca di selce. Il Sancerre d'Antan ha una bella armonia di frutta, mineralità e aromi speziati.

### Nota di degustazione:

Giallo brillante con un accenno di verde. Bouquet aperto, leggermente vegetale e tipico del Sauvignon, pietra focaia, pompelmo, uva spina, lime. Al palato è complesso, pieno e succoso, con un bel frutto vinoso di pesche mature, pompelmo e uva spina, con sottili aromi di mandorla, noci macinate, erbe selvatiche e finocchio. Mineralità tipica e precisa, freschezza e speziatura rinvigorenti.

### 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 Barrique
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2029
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Numero di articolo:</b>	0172919

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Sancerre AOC**

D'Antan  
Henri Bourgeois

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Maturità:</b>	fino a 2029
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	11 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 9 e 12 gradi