



2022 Pouilly-Fumé AOC

La Chanteraine, Henri Bourgeois

Un eccellente Sauvignon dal cuore della Loira

Descrizione del vino:

La famiglia Bourgeois è viticoltrice da dieci generazioni e coltiva terroir eccezionali nella regione di Sancerre. Il risultato è un Pouilly-Fumé molto femminile ottenuto da Sauvignon Blanc, un vitigno nobile i cui aromi riflettono la singolarità del clima e del terreno calcareo. Ancora una volta, la nuova annata 2022 di questo pioniere del Sancerre offre un vino aromatico dal fascino fruttato molto seducente.

Nota di degustazione:

Giallo brillante con discreti riflessi verdi. Bouquet fresco e delicatamente speziato, con note golose di agrumi e pompelmo, arricchite dalle sfumature minerali e saline tipiche della pietra focaia ("Fumé"). Al palato è piacevolmente speziato e rivela un frutto di grande finezza e perfetta maturazione, con aromi di lime, mela cotogna e pera, con tocchi di fiori bianchi e un accenno di pepe spezzato. Bella morbidezza, succosità e finezza fino al lungo 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

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Loira
Produttore:	Henri Bourgeois
Valutazioni:	Score 18.5/20, Wine Spectator 90/100
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2029
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Numero di articolo:	0142722

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pouilly-Fumé AOC

La Chantereine
Henri Bourgeois

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20, Wine Spectator 90/100
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Maturità:	fino a 2029
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi