



2022 Sancerre AOC

La Vigne Blanche, Henri Bourgeois

Un must per gli amanti del Sauvignon Blanc

Descrizione del vino:

La tenuta Henri Bourgeois vanta una tradizione vinicola che risale a più di dieci generazioni fa. È con l'acquisizione di prestigiosi appezzamenti a Sancerre negli anni Cinquanta che Henri Bourgeois ha assicurato il successo internazionale della tenuta. Da allora, la famiglia è diventata uno dei migliori produttori della Loira. La Vigne Blanche è un Sauvignon Blanc aromatico, intenso e accattivante.

Nota di degustazione:

Giallo brillante con riflessi verdi. Magnifico cocktail di frutta esotica nel bouquet, con note di agrumi e menta limonata, nonché accenti minerali di pietra focaia del terroir. Al palato, deliziosi aromi di Sauvignon intensi e succosi, con note di uva spina, albicocca, ananas, agrumi e mela, con sentori di sale e spezie tipici del terroir di Sancerre. Un Sauvignon Blanc elegante e molto aromatico, intenso e persistente.

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:	FR
Regione:	Loira
Produttore:	Henri Bourgeois
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	5 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2028
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Numero di articolo:	0593822

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Sancerre AOC

La Vigne Blanche
Henri Bourgeois

Origine:	FR
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Maturità:	fino a 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	5 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi