



## 2022 Sancerre AOC Rosé

Grande Réserve, Sélection Famille, Henri Bourgeois

Sancerre - un segreto da insider 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. Delizioso bouquet di bacche rosse, con note di erbe fresche e discreti sentori di pietra focaia, provenienti dai terreni calcarei di Sancerre. Al palato è una vera delizia, un vino facile da bere di altissimo livello. Succoso e delicatamente speziato, con frutta morbida e discreta acidità. Aromi vivificanti di lamponi e ciliegie mature. Finale piacevole e persistente.

**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 18.5/20

**Vinificazione:**

4 Mesi in In vasche d'acciaio inox

**Viticultura:**

Tradizionale

**Gradazione alcolica:**

13.0 %

**Maturità:**

fino a 2026

**Varietà d'uva:**

100% Pinot Noir

**Numero di articolo:**

0929422

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Sancerre AOC Rosé**

Grande Réserve  
Sélection Famille  
Henri Bourgeois

<b>Origine:</b>	FR
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<b>Maturità:</b>	fino a 2026
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	4 Mesi in In vasche d'acciaio inox
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 9 e 12 gradi