



2022 Sancerre AOC

Les Baronnes, Henri Bourgeois

Un must per gli amanti del Sauvignon Blanc

Descrizione del vino:

La famiglia Bourgeois ha alle spalle oltre 10 generazioni di viticoltura. I terroir di Sancerre sono tra i migliori per il Sauvignon Blanc, che prospera sui terreni calcarei. Le uve per "Les Baronnes" crescono su pendii argillo-calcarei a ovest di Sancerre.

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 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 2029
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Numero di articolo:	0414422

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Sancerre AOC

Les Baronnes
Henri Bourgeois

Origine:	FR
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Maturità:	fino a 2029
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	5 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi