



2022 Pouilly-Fumé AOC

En Travertin, Henri Bourgeois

Un Sauvignon Blanc perfetto per l'estate

Descrizione del vino:

Un Sauvignon di prima classe che si abbina perfettamente a pesce, frutti di mare, vitello in salsa cremosa o a vari formaggi.

Nota di degustazione:

Giallo tenue con riflessi verdi. Al naso, delicate note floreali di frutta bianca, lime e fieno fresco, con un accenno di erbe speziate. Piacevole e fresco al palato, concentrato ma elegante, con deliziosi aromi fruttati di uva spina matura, agrumi e kiwi. Magnifica armonia tra l'acidità matura e integrata, la mineralità salata di questo eccezionale terroir e le tipiche note erbacee. Dura a lungo al palato.

Abbinamenti:

Aperitivi, salumi, terrine di pesce o verdure, piatti vegetariani, pesce d'acqua dolce in camicia, specialità orientali leggermente speziate, pollo, specialità di formaggi caldi, formaggi freschi e duri.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:	FR
Regione:	Loira
Produttore:	Henri Bourgeois
Valutazioni:	Score 18.5/20, Wine Spectator 90/100
Vinificazione:	5 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2030
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Numero di articolo:	1093522

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pouilly-Fumé AOC

En Travertin
Henri Bourgeois

Origine:	FR
Valutazioni:	Score 18.5/20, Wine Spectator 90/100
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Maturità:	fino a 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	5 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi