



## 2022 Sancerre AOC

Pure, Henri Bourgeois

Il primo vino biologico della famosa famiglia Bourgeois

### Descrizione del vino:

La famiglia Bourgeois produce vino da 10 generazioni ed è rinomata per i suoi Sancerres di classe mondiale ottenuti da Sauvignon Blanc. Fin dagli inizi, la sua storia è stata segnata da due valori essenziali: lavorare a mano e produrre nel rispetto della natura. La certificazione biologica ottenuta per il suo "Puro" è quindi una mera formalità.

### Nota di degustazione:

Giallo tenue con riflessi verde lime. Al naso è caratterizzato da una mineralità fine e speziata, con belle note di ribes nero, fiori, pesca bianca e agrumi. Al palato è cremoso e succoso, con una delicata nota di anice, un sottile equilibrio e deliziosi aromi di prugne mirabelle e mele cotogne. Finale lungo con note di miele d'acacia, tocchi minerali e fruttati.

### 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

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Loira
<b>Produttore:</b>	Henri Bourgeois
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Vinificazione:</b>	6 Mesi in In vasche d'acciaio inox
<b>Viticoltura:</b>	Bio
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2027
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Numero di articolo:</b>	1093322

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Sancerre AOC**

Pure  
Henri Bourgeois

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Maturità:</b>	fino a 2027
<b>Viticoltura:</b>	Bio
<b>Vinificazione:</b>	6 Mesi in In vasche d'acciaio inox
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 8 e 10 gradi