



2023 Sancerre AOC Rosé

Grande Réserve, Argiles Calcaires, Henri Bourgeois (Bio)

Sancerre è in voga anche nel rosé

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:	in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	fino a 2027
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	1308323

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Sancerre AOC Rosé

Grande Réserve
Argiles Calcaires
Henri Bourgeois (Bio)

Origine:	FR
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	fino a 2027
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi