2023 Sancerre AOC Rosé

Grande Réserve, Argiles Calcaires, Henri Bourgeois

Sancerre è in voga anche nel rosé

Descrizione del vino:
Le uve sono coltivate su un terroir di argilla e calcare sulle colline tra Chavignol e Sancerre. Il calcare conferisce al vino la sua lucentezza, mentre l'argilla gli conferisce forza.
Nota di degustazione:
(st) Delicato ed elegante rosa salmone, bouquet seducente e delizioso con molti frutti a bacca rossa, erbe fresche e sottili aromi di pietra focaia provenienti dai terreni calcarei di Sancerre. Al palato è un vero piacere - facile da bere al massimo livello. Succoso e delicatamente aromatizzato, con una fusione fruttata e un'acidità contenuta. Frutto vivace di lamponi e ciliegie mature. Finale lungo e bellissimo.
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:	Francia
Regione:	Loira
Produttore:	Henri Bourgeois
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	4 Mesi 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

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Sancerre AOC Rosé

Grande Réserve
Argiles Calcaires
Henri Bourgeois

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	fino a 2027
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	4 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch