



2022 Sancerre AOC

Sol de Silex ES-56, Henri Bourgeois

Sancerre "La Bourgeoise" in versione neuem Look

Descrizione del vino:

Le uve per l'ES-56 provengono da vecchie viti di Sauvignon Blanc coltivate nel villaggio di Saint-Satur. Crescono su un ricco terreno di silex, formatosi nel periodo eocenico 56 milioni di anni fa. Il nuovo nome del Sancerre "La Bourgeoise" è nato dal desiderio di riflettere meglio il suo terroir: "ES-56" sta per "Eocene Silex - 56 milioni di anni fa".

Abbinamenti:

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:	FR
Regione:	Loira
Produttore:	Henri Bourgeois
Valutazioni:	0
Vinificazione:	8 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2035
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Numero di articolo:	1307822

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Sancerre AOC

Sol de Silex ES-56
Henri Bourgeois

Origine:	FR
Valutazioni:	0
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Maturità:	fino a 2035
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	8 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi