



## 2016 Pouilly-Fumé AOC

La Chanteraine, Henri Bourgeois

Eleganter Sauvignon Blanc von Henri Bourgeois

### Descrizione del vino:

Die Familie Bourgeois verfügt im Nachbarort von Sancerre seit Generationen über einzigartige Spitzenlagen. Das Ergebnis ist ein femininer Pouilly-Fumé aus der Edelrebsorte Sauvignon Blanc, dessen Geschmack das Terroir mit dem kühlen Klima und den kalkreichen Böden widerspiegelt.

### Nota di degustazione:

Aufhellendes Gelb mit grünen Reflexen. Herrliche Nase mit viel Pink Grapefruit, Zitronengras – ergänzt durch die typische Feuerstein-Mineralik. Im Glas zeigt er sich von der feinen, eleganten Art mit viel toller, rassiger und purer Sauvignon Blanc Frucht. Frische Limetten, Stachelbeeren, Quitten und Zitronenminze sind schmeckbar; dazu eine präsenste, aber superb eingebundene Säure und wiederum rauchige Feuersteinaromen. Perfekter, rundum harmonischer Wein aus der Edelsorte Sauvignon Blanc mit guter Länge am Gaumen und großem Spaßfaktor.

### Abbinamenti:

Hervorragend als Begleiter zu Ziegenkäse, Jambon persillé, Austern, Meeresfrüchten oder Croque Monsieur geeignet. Passt ausserdem auch sehr gut zu leichten Speisen wie Fisch, Krustentieren, weissem Fleisch, Geflügel, Gemüseaufläufen und gegrilltem Gemüse.

### Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Loira
<b>Produttore:</b>	Henri Bourgeois
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Vinificazione:</b>	7 Monate in Stahltank
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2023
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Numero di articolo:</b>	0142716

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Pouilly-Fumé AOC**

La Chantereine  
Henri Bourgeois

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2023
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	7 Monate in Stahltank
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Servizio:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren