



2015 Sancerre AOC La Vigne Blanche

Henri Bourgeois

Sancerre, der weisse Klassiker von der Loire

Descrizione del vino:

Ein Sancerre ist immer ein Top-Genuss, vor allem, wenn er von einem Qualitätsweingut wie diesem stammt, das in der zehnten Generation von Familie Bourgeois geführt wird. Ein bekannter und eleganter Wein, der auf kalkigem Terroir gedeiht und vorzüglich mit Fisch und Meeresfrüchten harmonisiert.

Nota di degustazione:

Funkelndes Gelb mit grünlichen Reflexen, schönes, mineralisches Duftbild mit exotischen Früchten, Agrumen und Zitronenminze. Am Gaumen zeigt sich die Klasse des Jahrgangs: rundum saftig-eindringliche Frucht von Aprikose, Ananas, Stachelbeeren, Zitrusfrüchten und Äpfeln, die herrlich durch die terroirtypische, salzige Mineralität mit pfeffriger Würze ergänzt wird. Hoch aromatischer Sauvignon Blanc, der intensiv und lang anhaltend bleibt und ein Musterbeispiel eines Top Sancerre bester Herkunft darstellt.

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

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Loira
Produttore:	Henri Bourgeois
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	5 Monate in Stahltank
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Numero di articolo:	0593815

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Sancerre AOC La Vigne Blanche

Henri Bourgeois

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	5 Monate in Stahltank
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren