



## 2019 Sancerre AOC

La Vigne Blanche, Henri Bourgeois

Incontournable pour les amateurs de Sauvignon Blanc

### Description:

La famille Bourgeois est forte d'une tradition viticole qui perdure depuis déjà plus de dix générations. Les terroirs de Sancerre font partie des meilleurs pour le Sauvignon Blanc, qui apprécie particulièrement les sols calcaires. Le Sancerre fait merveille en accompagnement de vos plats de poisson et de fruits de mer. Le millésime 2019 séduit par son exceptionnelle qualité.

### Note de dégustation:

Jaune étincelant avec des reflets tirant sur le vert. Joli bouquet minéral avec des fruits exotiques, des agrumes et de la menthe citronnée. Dans le verre, le fruit est juteux, pénétrant et délicieux, il rappelle l'abricot, l'ananas, les groseilles à maquereau, les agrumes et les pommes, il est merveilleusement complété par la minéralité salée typique du terroir avec ses saveurs herbales. Un Sauvignon Blanc très aromatique, qui reste intense et persistant, l'exemple type d'un Sancerre d'une grande origine.

### Accompagne idéale:

Il accompagne magnifiquement le fromage de chèvre, le jambon persillé, les huîtres, les fruits de mer ou simplement un croque-monsieur. Il convient aussi aux plats plus légers comme le poisson, les crustacés, la viande blanche, la volaille, les gratins de légumes ou les légumes grillés.

### Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Loire
<b>Producteur:</b>	Henri Bourgeois
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20, Falstaff 92/100
<b>Elevage:</b>	5 Mois en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2025
<b>Cépage(s):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Référence:</b>	0593819

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Sancerre AOC**

La Vigne Blanche  
Henri Bourgeois

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20, Falstaff 92/100
<b>Cépage(s):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2025
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	5 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 8 et 10 degrés