



2022 Sancerre AOC

La Vigne Blanche, Henri Bourgeois

Incontournable pour les amateurs de Sauvignon Blanc

Description:

Le domaine Henri Bourgeois est fort d'une tradition viticole qui perdure depuis déjà plus de dix générations. C'est en reprenant de prestigieuses parcelles à Sancerre dans les années 1950 qu'Henri Bourgeois a assuré la réussite internationale du domaine. Depuis, la famille figure parmi les meilleurs producteurs de la Loire. La Vigne Blanche est un Sauvignon Blanc aromatique, intense et captivant.

Note de dégustation:

Beau jaune éclatant aux reflets verts. Magnifique cocktail de fruits exotiques dans le bouquet aux notes d'agrumes et de menthe citronnée, ainsi que des accents minéraux de silex provenant du terroir. Délicieux arômes de sauvignon intenses et juteux dans la bouche aux nuances de groseilles à maquereau, d'abricot, d'ananas, d'agrumes et de pommes, sur des touches salines et épicées typiques du terroir sancerrois. Un sauvignon blanc élégant et très aromatique, intense et persistant.

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

| | |
|------------------------|----------------------|
| Pays d'origine: | France |
| Région: | Loire |
| Producteur: | Henri Bourgeois |
| Notation(s): | Score 18.5/20 |
| Elevage: | 5 Mois en Cuve inox |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Vol. alcool: | 13.5 % |
| Apogée: | jusqu'en 2028 |
| Cépage(s): | 100% Sauvignon Blanc |
| Référence: | 0593822 |

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Sancerre AOC

La Vigne Blanche
Henri Bourgeois

| | |
|---------------------|-----------------------------|
| Origine: | France |
| Notation(s): | Score 18.5/20 |
| Cépage(s): | 100% Sauvignon Blanc |
| Apogée: | jusqu'en 2028 |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Elevage: | 5 Mois en Cuve inox |
| Vol. alcool: | 13.5 % |
| Service: | Frais, entre 8 et 10 degrés |