



2022 Sancerre AOC Rosé

Grande Réserve, Sélection Famille, Henri Bourgeois

Sancerre – un secret d'initiés pour les fans de rosé

Description:

Parfait pour accompagner une salade, un repas estival et léger, voire la cuisine asiatique.

Note de dégustation:

Élegant rose saumon. Délicieux bouquet marqué par les baies rouges, sur des notes d'herbes fraîches et de discrètes nuances de pierre à fusil des sols calcaires de Sancerre. Au palais, un vrai régal – un vin facile à boire de haut niveau. Juteux et délicatement épicé, avec un fondant fruité et une discrète acidité. Arômes vivifiants de framboises et de cerises mûres. Belle finale persistante.

Accompagne idéale:

Cuisine estivale, gâteau au fromage ou aux légumes, rôti froid, tartare de saumon, poissons, viandes blanches, spécialités de pâtes, fromages corsés (chèvre ou Chaumes).

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Loire
Producteur:	Henri Bourgeois
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	0929422

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Sancerre AOC Rosé

Grande Réserve
Sélection Famille
Henri Bourgeois

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés