



## 2022 Sancerre AOC

Grande Réserve, Sélection Famille, Henri Bourgeois

Un Sancerre des plus réussis

### 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. En collaboration avec la famille Bourgeois, Mövenpick Vins a sélectionné cette Grande Réserve produite à partir des meilleurs lots.

### Note de dégustation:

Jaune étincelant avec des éclats verts. Très beau bouquet aux notes marquées de pamplemousse, de groseille à maquereau et d'agrumes, sur des nuances épicées aériennes d'une grande délicatesse, menthe fraîche, silex et citron zesté. Incroyablement gourmand et juteux, c'est un vrai séducteur, le Sauvignon Blanc idéal. Remarquables complexité et amplitude dans la bouche, où se rencontre un fondant juteux et crémeux, de la précision et de la clarté. Pure vivacité du célèbre Sancerrois, fluidité fantastique jusque dans la finale.

### 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
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Cépage(s):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Référence:</b>	0873422

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

Taille: A7 74x105

### **Sancerre AOC**

Grande Réserve  
Sélection Famille  
Henri Bourgeois

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 8 et 10 degrés