



## 2020 Sancerre AOC

Jadis, Henri Bourgeois

Grand sauvignon de la meilleure maison

### Description:

Le Sancerre Jadis tire sa singularité du fameux terroir de la Côte de Chavignol.

### Note de dégustation:

Jaune clair tirant sur le vert. Le nez complexe et puissant se développe de minute en minute, il est dominé par les fruits exotiques avec de la mangue verte, des agrumes, du miel et un soupçon de menthol. Extrêmement puissant et plein de douceur jusque dans la longue finale.

### Accompagne idéale:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

### Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Loire
<b>Producteur:</b>	Henri Bourgeois
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20, Wine Enthusiast 94/100
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2039
<b>Cépage(s):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Référence:</b>	1093420

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

Taille: A7 74x105

### Sancerre AOC

Jadis  
Henri Bourgeois

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20, Wine Enthusiast 94/100
<b>Cépage(s):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2039
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés