



2023 Sancerre AOC

La Vigne Blanche, Henri Bourgeois

Incontournable pour les amateurs de Sauvignon Blanc

Description:

Un Sancerre est toujours un véritable plaisir, surtout lorsqu'il est, comme c'est le cas ici, produit par un domaine de grande qualité. En l'occurrence, celui que dirige la famille Bourgeois depuis dix générations. Un vin réputé et élégant, issu d'un terroir calcaire et qui accompagne à merveille les poissons et fruits de mer.

Note de dégustation:

Jaune étincelant avec des reflets verts. Les fruits exotiques marquent le séduisant bouquet sur de belles nuances minérales, d'agrumes et de menthe citronnée. Vif et d'une magnifique fluidité en bouche, il révèle de délicieux arômes d'abricots, d'ananas, de groseilles à maquereau, d'agrumes et de pommes, qui s'harmonisent parfaitement avec la minéralité saline typique du terroir, sur des notes herbacées et une acidité parfaitement intégrée. Un sauvignon blanc extrêmement aromatique, intense et persistant, l'exemple type d'un grand Sancerre issu des meilleurs terroirs.

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:	6 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Référence:	0593823

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 2029
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés