



2022 Pouilly Fumé AOC

Marnes Kimméridgiennes JS-150, Henri Bourgeois

Excellent sauvignon de la maison Bourgeois

Description:

Le Pouilly-Fumé AOC est un remarquable Sauvignon Blanc qui capte parfaitement l'essence du terroir et le savoir-faire du vigneron. Avec une combinaison unique d'arômes et une minéralité prononcée, il est un véritable plaisir. Le «JS-150» est le résultat d'une sélection rigoureuse de raisins cultivés sur des marnes kimméridgiennes, un type de sol riche en dépôts calcaires et en fossiles. Sa complexité et sa finesse en font un joyau de la région de la Loire. Comme un grand cru, il a un potentiel de garde de 8 à 10 ans.

Note de dégustation:

Jaune puissant avec des nuances vertes. Nez marqué par les agrumes et les fruits exotiques. Poire mûre et citron vert, notes florales, poivre concassé et touches de silex typiques du terroir. Le contact les levures et l'élevage de plusieurs mois sur chêne lui apporte ampleur, puissance et complexité. Un magnifique sauvignon blanc avec une très 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

Pays d'origine:	France
Région:	Loire
Producteur:	Henri Bourgeois
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2034
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Référence:	1307922

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pouilly Fumé AOC

Marnes Kimméridgiennes JS-150
Henri Bourgeois

Origine:	France
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Apogée:	jusqu'en 2034
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés