



2022 Sancerre AOC

D'Antan, Henri Bourgeois

Un Sancerre emblématique, issu de vignes vieilles de plus de 80 ans

Description:

Le Sancerre d'Antan est issu d'une parcelle de sauvignon plantée en 1936 sur la colline la plus riche en silex. Le Sancerre d'Antan se présente avec une belle harmonie entre le fruit, la minéralité et les arômes épicés.

Note de dégustation:

Jaune étincelant avec un halo vert. Des délicates nuances herbacées et végétales agrémentent le bouquet ouvert, typique du sauvignon blanc, silex, pamplemousse, groseille à maquereau et citron vert. Bouche complexe, ronde et fluide, avec de beaux arômes de pêches mûres, de pamplemousse et de groseilles à maquereau, sur de subtiles touches d'amande, de noix moulues, d'herbes sauvages et de fenouil, avec une minéralité précise ainsi qu'une fraîcheur épicée vivifiante.

Accompagne idéale:

Il accompagne particulièrement bien le filet de veau aux morilles, les viandes blanches en sauce, les coquilles St-Jacques gratinées, le poisson poellé, les sushis, le jambon en croûte, les légumes grillés ou les soufflés.

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:	13.5 %
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Référence:	0172922

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Sancerre AOC

D'Antan
Henri Bourgeois

Origine:	France
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés