



2023 Sancerre AOC

Pure, Henri Bourgeois

Il primo vino biologico della famosa famiglia Bourgeois

Descrizione del vino:

La famiglia Bourgeois produce vino da 10 generazioni ed è rinomata per i suoi Sancerres di classe mondiale ottenuti da Sauvignon Blanc. Fin dagli inizi, la sua storia è stata segnata da due valori essenziali: lavorare a mano e produrre nel rispetto della natura. La certificazione biologica ottenuta per il suo "Puro" è quindi una mera formalità.

Nota di degustazione:

Zartes Gelb mit lindengrünen Reflexen. Im Duft von feiner und würziger Mineralik geprägt, dezente Cassiswürze, Blütenaromen, auch weißer Pfirsich und Zitrusnuancen. Im Mund cremig-saftig mit dezenter Anis-Süsse, feiner Balance und attraktiver Frucht von Mirabellen und Quitten, im langen Abgang feine Akazienhonignoten und fruchtig-mineralischen Noten.

Abbinamenti:

Aperitivi, salumi, terrine di pesce o verdure, piatti vegetariani, pesce d'acqua dolce in camicia, specialità orientali leggermente speziate, pollo, specialità di formaggi caldi, formaggi freschi e duri.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Loira
Produttore:	Henri Bourgeois
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	6 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	fino a 2028
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Numero di articolo:	1093323

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Sancerre AOC

Pure
Henri Bourgeois

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Maturità:	fino a 2028
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	6 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi