



2023 Sancerre AOC

La Vigne Blanche, Henri Bourgeois

Sancerre, il grande classico bianco della Loira

Descrizione del vino:

Un Sancerre è sempre un vero piacere, soprattutto quando, come in questo caso, è prodotto da una tenuta di alta qualità. In questo caso, quella gestita dalla famiglia Bourgeois da dieci generazioni. Un vino rinomato ed elegante, proveniente da un terroir calcareo, che si abbina meravigliosamente a pesce e frutti di mare.

Nota di degustazione:

(st) Giallo scintillante con riflessi verdognoli, l'attraente bouquet rivela già molta frutta esotica con fine mineralità rocciosa, agrumi e menta al limone. Al palato è meravigliosamente succoso e penetrante, con deliziosi sapori di albicocca, ananas, uva spina, agrumi e mele, perfettamente integrati dalla mineralità salata tipica del terroir con spezie erbacee e acidità perfettamente integrata. Sauvignon Blanc altamente aromatico che rimane intenso e duraturo ed è un ottimo esempio di Sancerre della migliore origine.

Abbinamenti:

Si abbina magnificamente a formaggi di capra, prosciutto crudo, ostriche, frutti di mare o semplicemente a un croque-monsieur. È adatto anche a piatti più leggeri come pesce, crostacei, carni bianche, pollame, gratin di verdure o verdure grigliate.

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
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	fino a 2029
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Numero di articolo:	0593823

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Sancerre AOC

La Vigne Blanche
Henri Bourgeois

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Maturità:	fino a 2029
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi