



2022 Sancerre AOC

Sol de Silex ES-56, Henri Bourgeois

Sancerre \"La Bourgeoise\" in versione neuem Look

Descrizione del vino:

Le uve per l'ES-56 provengono da vecchie viti di Sauvignon Blanc coltivate nel villaggio di Saint-Satur. Crescono su un ricco terreno di silex, formatosi nel periodo eocenico 56 milioni di anni fa. Il nuovo nome del Sancerre \"La Bourgeoise\" è nato dal desiderio di riflettere meglio il suo terroir: \"ES-56\" sta per \"Eocene Silex - 56 milioni di anni fa\".

Abbinamenti:

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

| | |
|-----------------------------|------------------------------------|
| Paese d'origine: | Francia |
| Regione: | Loira |
| Produttore: | Henri Bourgeois |
| Valutazioni: | Score 19/20 |
| Vinificazione: | 8 Mesi in In vasche d'acciaio inox |
| Viticultura: | Tradizionale |
| Gradazione alcolica: | 13.5 % |
| Maturità: | fino a 2035 |
| Varietà d'uva: | 100% Sauvignon Blanc |
| Numero di articolo: | 1307822 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Sancerre AOC

Sol de Silex ES-56
Henri Bourgeois

| | |
|---------------------------------|------------------------------------|
| Origine: | Francia |
| Valutazioni: | Score 19/20 |
| Varietà d'uva: | 100% Sauvignon Blanc |
| Maturità: | fino a 2035 |
| Viticoltura: | Tradizionale |
| Vinificazione: | 8 Mesi in In vasche d'acciaio inox |
| Gradazione alcolica: | 13.5 % |
| Servizio: | Fresco, tra 9 e 12 gradi |