



2013 Pouilly-Fumé AOC

La Chanteraine, Henri Bourgeois

Eleganter Sauvignon Blanc von Henri Bourgeois

Descrizione del vino:

Die Familie Bourgeois verfügt im Nachbarort von Sancerre seit Generationen über einzigartige Spitzenlagen. Das Ergebnis ist ein femininer Pouilly-Fumé aus der Edelrebsorte Sauvignon Blanc, dessen Geschmack das Terroir mit dem kühlen Klima und den kalkreichen Böden widerspiegelt.

Nota di degustazione:

Hellgelb mit grünen Reflexen, frische Grapefruit, Holunderblüten und Zitronengras und prägnant mineralische Art. Typische Präzision und mineralische Frische, eleganter Sauvignon mit viel Limette, Stachelbeere, Zitronenminze und feinen Feuersteinnoten, rassig-reinfruchtig und in perfekter Harmonie. Schöne Länge und stets elegant bleibend bis ins Finale. Rundum ausdrucksvoller Sauvignon der besten Art.

Abbinamenti:

Hervorragend als Begleiter zu Ziegenkäse, Jambon persillé, Austern, Meeresfrüchten oder Croque Monsieur geeignet. Passt ausserdem auch sehr gut zu leichten Speisen wie Fisch, Krustentieren, weissem Fleisch, Geflügel, Gemüseaufläufen und gegrilltem Gemüse.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

| | |
|-----------------------------|----------------------|
| Paese d'origine: | Francia |
| Regione: | Loira |
| Produttore: | Henri Bourgeois |
| Valutazioni: | Score 18/20 |
| Gradazione alcolica: | 12.5 % |
| Maturità: | Jetzt bis 2018 |
| Varietà d'uva: | 100% Sauvignon Blanc |
| Numero di articolo: | 0142713 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pouilly-Fumé AOC

La Chanteraine
Henri Bourgeois

| | |
|---------------------------------|---------------------------------|
| Origine: | Francia |
| Valutazioni: | Score 18/20 |
| Varietà d'uva: | 100% Sauvignon Blanc |
| Maturità: | Jetzt bis 2018 |
| Gradazione alcolica: | 12.5 % |
| Servizio: | Gekühlt bei 8-10 Grad servieren |