



Henri Bourgeois Sancerre Etienne Henri

Domaine Viticole
Henri Bourgeois

Pays
Frankrijk

Région
Loire

Appellation
AOC Sancerre

Millesime
2017

Cépage
100% Sauvignon Blanc

Caractéristique
**pierres à fusil, vanille,
crémeux, minéraux,
acidité fraîche, fruits
exotiques, ton d'agrumes**

Accords-mets
Gegrilde vis

enjoy the moment
Chef étoilé pour un soir



Fermentation alcoolique uniquement effectuée en barriques (25% de fûts neufs) puis l'élevage durant 12 mois sur ses lies fines.

Une robe d'un jaune pure et brillant. Son nez est épicé, vanillé avec des touches de fruits exotiques, et des notes minérales typique du terroir de silex. La bouche offre un très beau volume avec des accents quasi-crémeux, et un bel équilibre grâce à une colonne vertébrale fraîche et citronnée, qui donne au vin sa belle longueur. Con centré, plein et s'affirmant en finesse, ce vin très agréable même jeune se destine à une bonne garde. Avec le temps ses notes boisées se fondent dans le vin pour lui donner une superbe profondeur.

Le côté boisé ira très bien sur les poissons ou viandes blanches grillés et la rondeur de ce vin s'harmonisera avec certains plats en sauce ou à base de crème.

