



Sancerre La Bourgeoise 2010

Henri Bourgeois



Artikel Nr.	04197
Land	Frankreich
Herkunft	Hanglagen in Sancerre, Loiretal
Rebsorte	Sauvignon Blanc (100 %)
Qualitätsbezeich.	AOP
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	7 - 9°C
Ausbau	Vergoren im Edeltahtank
Boden	Feuerstein
Füllmenge	1,50 l
Beschreibung	In der Nase duftet er nach Zitronen Meringue und köstlich, frischen Aromen von Zitrusfrüchten. Aromen, die an das Feuerstein-Terroir erinnern kommen ebenfalls zur Geltung. Kräftig und vollmundig am Gaumen, wobei er seine Dichte und guten Körper präsentiert.
Empfehlung	Hellem Fleisch, Fisch und Meerestieren
Über den Winzer	Seit 10 Generationen kultiviert unsere Familie ihre Weinberge im Herzen des Sancerrois. Wir haben unsere Familiendomäne im Dorf Chavignol begründet, bekannt vor allem für seine Weine der äußerst steilen und günstig orientierten Hängen und seinen Ziegenkäse, den „Crottin de Chavignol“. Wurden 1950 gerade einmal 2 Hektar bewirtschaftet, haben Henri Bourgeois und seine Söhne nunmehr einen respektablen Weinberg von 67 Hektar geschaffen, mit den besten Hängen in Sancerre und Pouilly Fumé.