



Sancerre La Bourgeoise 2017

Henri Bourgeois



| | |
|-------------------|--|
| Artikel Nr. | 04198 |
| Land | Frankreich |
| Herkunft | Hanglagen in Sancerre, Loiretal |
| Rebsorte | Sauvignon Blanc (100 %) |
| Qualitätsbezeich. | AOP |
| Geschmack | trocken |
| Trinktemperatur | 7 - 9°C |
| Ausbau | Vergoren im Edeltank |
| Boden | Feuerstein |
| Füllmenge | 0,38 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. |