



Pouilly-Fumé AOC

La Vigne Blanche, Henri Bourgeois

Fraîcheur, fruit et raffinement

Beschreibung:

La Vigne Blanche de la maison Henri Bourgeois est un Sauvignon Blanc aux multiples talents qui embellira vos fêtes avec ses arômes intenses et son profil minéral. Un vin polyvalent qui peut aussi bien servir d'élégant préambule au repas qu'accompagner avec grâce un poisson, des fruits de mer ou un plat végétarien. Avec son caractère énergique, il apporte fraîcheur et vivacité aux repas de fête copieux.

Degustationsnotiz:

Jaune lumineux avec de discrets reflets verts. Des nuances minérales et salines typiques du silex (« Fumé ») rehaussent le bouquet frais et délicatement épice aux jolies notes d'agrumes, pamplemousse. Séduisant en bouche il dévoile de magnifiques épices, ainsi qu'un fruit très fin et parfaitement mûr, emplissant la bouche de citron vert, de coing et de poire. Subtiles nuances de fleurs blanches et de poivre concassé. Beau fondant et finesse jusque dans la longue finale.

Accompagne idéalement:

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

Servierempfehlung:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine: France

Produzent: Henri Bourgeois

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0%

A boire: jusqu'en 2032

Cépage(s): 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 1302924

Einstekkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Pouilly-Fumé AOC

La Vigne Blanche
Henri Bourgeois

Herkunft:	France
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
A boire:	jusqu'en 2032
Weinbau:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Frais, entre 8 et 10 degrés